HOBERG turn it on

Bedienungsanleitung

Operating instructions
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

Vitalini

Schnellkochtopf
Pressure cooker
Autocuiseur
Olla a presión rápida
Snelkookpan
Скороварка

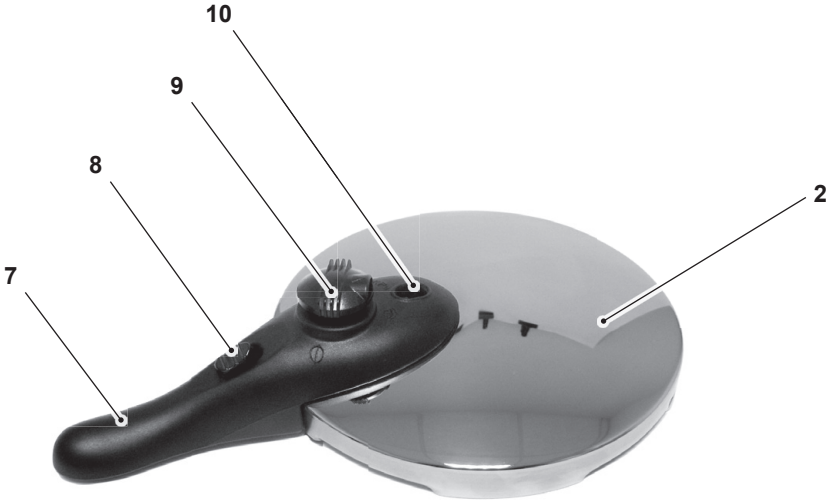
Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Technische gegevens - Технические параметры

Modell - Model - Modèle - Modelo - Model - Модель	Schnellkochtopf Pressure cooker Autocuiseur Olla a presión Snelkookpan Скороварка **Vitalini**
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Typenummer - Номер типа	PC10.001
Nenninhalt - Nominal contents - Volume nominal - Contenido nominal - Nominale inhoud - Номинальный объем	3,2 l
Max. Nutzinhalt - Max. net capacity - Volume utile max. - Capacidad neta máxima - Max. gebruiksinhoud - Макс. полезный объем	2,1 l
Max. Betriebsüberdruck - Max. operating pressure - Surpression de service max. - Presión máxima de trabajo - Max. bedrijfsoverdruk - Макс. избыточное рабочее давление	80 kPa
Durchmesser Topfboden - Pot base diameter - Diamètre du fond - Diámetro del fondo de la olla - Diameter panbodem - Диаметр дна кастрюли	14 cm
Abmessungen (L x B x H) - Dimensions (H x W x D) - Dimensions (H x La x P) - Dimensiones (F x A x A) - Afmetingen (H x B x D) - Размеры (Д x Ш x В)	210 x 370 x 172 mm
Gewicht ca. - Approximate weight - Poids env. - Peso aprox. - Gewicht ca. - Вес ок.	1,9 kg

Ersatzteile und Zubehör - Spare parts and accessories - Pièces de rechange et accessoires - Piezas de repuesto y accesorios - Reserveonderdelen en accessoires - Запасные части и принадлежности

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice.
Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from our customer service.
Vous pouvez obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.
Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra página web a petición en nuestro servicio técnico autorizado.
Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij onze klantenservice.
Запасные части и принадлежности, а также информацию об изделиях можно заказать у продавца или по указанному адресу сервисной службы.

1


10
9
8
7
2

3
6
4
5

(DE) Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung der Firma HOBERG gestattet.

(EN) Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

(FR) Droits d'auteur

Ce document est soumis à la protection des droits d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

(ES) Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

(NL) Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

(RU) Авторское право

Настоящий документ защищен авторским правом. Тиражирование или перепечатка, в том числе частичная, а также воспроизведение рисунков, в том числе в измененном виде, до-пускаются только с письменного согласия из-готовителя.

(DE) Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht gemäß den aktuellen Bestimmungen.

(EN) Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.
Dispose of the product according to current environmental regulations.

(FR) Indications relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d'emballage non nécessaires conformément aux directives locales en vigueur.
Eliminez le produit dans le respect de l'environnement et conformément à la réglementation en vigueur.

(ES) Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.
Elimine el producto respetando el medio ambiente de acuerdo con las normativas vigentes.

(NL) Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.
Doe het product milieuvriendelijk en conform de actuele bepalingen weg.

(RU) Указания по защите окружающей среды

Используемые упаковочные материалы подлежат утилизации. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с действующими местными предписаниями.
Утилизируйте прибор безопасным для окружающей среды способом в соответствии с действующими положениями.

Inhalt

Sicherheitshinweise 1
Produktbeschreibung 4
Vor dem Erstgebrauch 4
Handhabung des Schnellkochtopfes . . 4
Kochen mit dem Schnellkochtopf 5
Reinigung und Pflege 6
Lagerung 7
Garzeithinweise 7
Allgemeine Hinweise 8

Sehr geehrter Kunde,
lesen Sie vor Verwendung des Schnellkochtopfes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu den speziellen Eigenschaften, zum sicheren und bestimmungsgemäßen Gebrauch sowie zur Reinigung und Pflege.
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Produkt an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

► Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und alle hierin enthaltenen Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem Schnellkochtopf arbeiten. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu erheblichen Schäden führen.
► Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.
► Geben Sie den Schnellkochtopf nur mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

⚠ GEFAHR

Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterialien!
► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Beaufsichtigung

► Lassen Sie den Schnellkochtopf während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
► Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in der Nähe von Kindern.
► Dieser Schnellkochtopf ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie der Schnellkochtopf zu benutzen ist.

Sichere Verwendung

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:
► Der Schnellkochtopf kocht unter Druck. Prüfen Sie vor dem Erhitzen immer den richtigen Sitz des Deckels, wie im Kapitel ***Deckel aufsetzen und Topf schließen (S. 4)*** beschrieben. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit lose aufgelegtem Deckel.

► Prüfen Sie die Sauberkeit und Funktion des Sicherheitsventils, des Regelventils sowie des Dichtungsrings vor jedem Gebrauch (siehe Kapitel ***Sicherheitsventil prüfen S. 4***) und kontrollieren Sie den Schnellkochtopf vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie einen beschädigten Schnellkochtopf nicht in Betrieb.

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

► Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Frittieren.

Die folgenden Hinweise beachten, um Verbrennungen/Verbrühungen zu vermeiden:

► Fassen Sie den Schnellkochtopf nur an den Griffen und Bedienelementen an. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe oder Topflappen.

► Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.

► Am Sicherheitsventil und am Regelventil kann heißer Dampf austreten. Achten Sie auf sicheren Abstand zum Produkt.

► Überfüllen Sie den Schnellkochtopf nicht. Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Hülsenfrüchte, Brühen oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens.

► Apfelmus und Kompotte nicht im Schnellkochtopf zubereiten, da sich hierbei Dampfblasen bilden können, die beim Öffnen des Topfes zu Verbrühungen führen können.

► Beim Kochen von Fleisch mit Haut nicht in die Haut des Fleisches stechen, solange die Haut geschwollen ist. Der herausspritzende Bratensaft kann zu Verbrennungen führen.

ACHTUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Sachschäden am Schnellkochtopf oder an der Kochstelle zu vermeiden:

► Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da der Topf durch die Überhitzung beschädigt werden kann. Befüllen Sie den Schnellkochtopf mindestens mit 1/4 l Flüssigkeit.

► Benutzen Sie das Produkt niemals im Backofen. Griffe, Ventile, Dichtungen und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt.

Sicheres Öffnen des Schnellkochtopfes

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

► Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor der Innendruck vollständig abgebaut ist, wie im Kapitel ***Öffnen des Schnellkochtopfes (S. 6)*** beschrieben.

► Rütteln Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen können und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen.

► Halten Sie beim Abdampfen immer Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen. Beachten Sie dies insbesondere beim Schnellabdampfen mit dem Regelventil auf Position .

Sicherheit bei der Reinigung

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

► Lassen Sie den Schnellkochtopf vor jeder Reinigung abkühlen.

ACHTUNG

► Verwenden Sie zum Reinigen des Schnellkochtopfes niemals scharfe Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.

Sicherheit bei Reparatur und Wartung

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

► Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Schnellkochtopf vor. Nehmen Sie insbesondere an den Sicherheitseinrichtungen keine Eingriffe vor, außer den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Reinigungsmaßnahmen. Ventile nicht ölen!

► Tauschen Sie den Dichtungsring regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens nach 2 Jahren gegen ein Originalersatzteil aus.

► Verschleißteile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z. B. Risse, Verfärbungen oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen unverzüglich ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes beeinträchtigt.

► Lassen Sie Reparaturen am Produkt nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.

► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist für den nicht gewerblichen Gebrauch zur Zubereitung von Speisen auf Elektro-, Gas- und Induktionsherden bestimmt.
Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Produkt können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Produkt ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.
Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu Körperverletzungen führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Produkt erleichtern.

Produktbeschreibung

Der Schnellkochtopf Vitalini eignet sich zur Zubereitung von Suppen, Eintöpfen, Gemüse und Fleisch. Er eignet sich für alle Herdarten.

Produktübersicht/Lieferumfang

(Abbildungen siehe Ausklappseite links)

1 Dichtungsring
2 Deckel
3 Topfgriff, kurz
4 Topfkörper
5 Sandwich-Kapselboden
6 Topfgriff, lang
7 Deckelgriff
8 Entriegelungshebel
9 Regelventil
10 Sicherheitsventil
11 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)
12 Kurzanleitung (ohne Abbildung)

Vor dem Erstgebrauch

Lieferumfang prüfen

1. Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
2. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor der ersten Verwendung

1. Reinigen Sie alle Teile in warmem Spülwasser, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
2. Reinigen Sie den Dichtungsring und trocknen Sie ihn gut ab.
3. Setzen Sie den Dichtungsring in den Deckel ein, wie im Kapitel ***Dichtungsring einsetzen (S. 4)*** beschrieben.

Handhabung des Schnellkochtopfes

Deckel abnehmen

(Siehe Abbildung A)

1. Halten Sie beide Griffe fest und schieben Sie den Entriegelungshebel (8) am Deckelgriff nach oben.
2. Drehen Sie gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.
3. Heben Sie den Deckel nach oben ab.

⚠ WARNUNG

► Warten Sie mit dem Öffnen des Deckels, bis sich der Druck vollständig abgebaut hat.

Deckel aufsetzen und Topf schließen

(Siehe Abbildung B)

1. Setzen Sie den Deckel mit eingelegtem Dichtungsring so auf den Topf, dass der Kreis am Deckel mit dem Kreis am Topfgriff in einer Linie steht.
2. Halten Sie den Deckel fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckelgriff über dem Topfgriff mit einem hörbaren „Klick“ einrastet und sich nicht mehr bewegen lässt. Ihr Schnellkochtopf ist jetzt einsatzbereit.

Dichtungsring einsetzen

1. Setzen Sie den Dichtungsring ohne Verdrehungen und ohne Lücken in den Deckel ein. Der Dichtungsring muss flach unterhalb der nach innen gebogenen Randsegmente des Deckels liegen (siehe Abb. C2).

Sicherheitsventil prüfen

(Siehe Abbildungen C1-C3)

Das Sicherheitsventil (10) zeigt mit seiner roten Kappe den Druck im Schnellkochtopf an:

◆ Rote Kappe unten: Schnellkochtopf steht nicht unter Druck und kann geöffnet werden.

◆ Rote Kappe oben: Schnellkochtopf steht unter Druck und kann **NICHT** geöffnet werden.

HINWEIS

► Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die leichte Beweglichkeit des Sicherheitsventils, indem Sie von unten gegen das Ventil drücken. Es muss sich leicht nach oben schieben lassen und nach dem Loslassen wieder in die untere Position fallen (siehe Abb. C2 und C3). Zudem lässt sich der Stift in der Mitte des Sicherheitsventils im sauberen Zustand nach oben drücken.

Kochen mit dem Schnellkochtopf

Füllmenge beachten

Minimale Füllmenge: Zur Dampferzeugung ist eine minimale Flüssigkeitsmenge von etwa 1/4 l erforderlich.
Maximale Füllmenge: Der Schnellkochtopf darf maximal bis zu 2/3 seines gesamten Fassungsvermögens befüllt werden. Das sind etwa 2 l.

HINWEIS

► Wenn Sie Nahrungsmittel kochen, die schäumen oder sich beim Garen ausdehnen (z. B. Reis, Hülsenfrüchte), darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden (ca. 1,5 l).

Regelventil einstellen

(Siehe Abbildung D)

Das Regelventil (9) kann auf 3 Positionen gestellt werden:

Position	Verwendung
● **(80 kPa)**	zum Garen
Ø	Zum Entfernen des Regelventils für die Reinigung
	Zum Schnellabdampfen, damit der Deckel geöffnet werden kann

HINWEIS

► Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Funktion des Regelventils. Drücken und drehen Sie gleichzeitig den Ventilknopf probeweise in jede Position und wieder zurück. An den einzelnen Positionen federt das Regelventil nach oben, wenn man es loslässt.

Tipps zum energiesparenden Kochen

◆ Garen Sie Gemüse und Kartoffeln mit der minimalen Wassermenge, um Energie zu sparen.
◆ Stimmen Sie die Topfgröße und die Größe der Kochplatte aufeinander ab. Der Schnellkochtopf sollte nicht kleiner als die Kochplatte sein, sonst verbrauchen Sie mehr Energie als nötig.
◆ Schalten Sie rechtzeitig auf die kleinere Kochstufe des Herdes, wenn der Kochvorgang beginnt.
◆ Nutzen Sie die Restwärme der Herdplatte zum kostenlosen Nachgaren und schalten Sie die Platte einige Minuten vor dem Ende der Garzeit aus.

Vorbereitungen

1. Geben Sie die Zutaten in den Schnellkochtopf. Beachten Sie die minimale und maximale Füllmenge (siehe Kapitel ***Füllmenge beachten, S. 5***).
2. Prüfen Sie den korrekten Sitz des Dichtungsringes, wie im Kapitel ***Dichtungsring einsetzen (S. 4)*** beschrieben.
3. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfes, wie im Kapitel ***Deckel aufsetzen und Topf schließen (S. 4)*** beschrieben.
4. Setzen Sie den Schnellkochtopf auf den Herd und schalten Sie den Herd auf maximale Stufe ein.

Anheizen

Zu Beginn des Kochvorgangs tritt Dampf aus dem Sicherheitsventil aus. Dies ist normal, da der Druck zu diesem Zeitpunkt noch nicht ausreicht, um das Sicherheitsventil zu schließen. Sobald dieser Druck erreicht ist, hebt sich die rote Kappe des Sicherheitsventils – deutlich erkennbar im Sichtfenster des Sicherheitsventils (siehe Abbildung C1).

1. Stellen Sie das Regelventil auf Position ●(80 kPa).
2. Schalten Sie den Herd auf maximale Hitzezufuhr ein.
3. Sobald Dampf aus dem Regelventil austritt, schalten Sie die Hitzezufuhr des Herdes stufenweise zurück, bis fast kein Dampf mehr entweicht. Ab dem Dampfaustritt gelten die im Kapitel ***Garzeithinweise (S. 7)*** angegebenen Werte.
4. Wenn kein Dampf mehr aus dem Regelventil austritt, schalten Sie die Hitzezufuhr des Herdes wieder stufenweise höher. Wenn wieder etwas Dampf erscheint, halten Sie die Herdeinstellung bei.

Öffnen des Schnellkochtopfes

Vor dem Öffnen des Schnellkochtopfs muss der Druck im Topf abgebaut werden.

HINWEIS

► Der Schnellkochtopf lässt sich nur dann öffnen, wenn der Druck vollständig abgebaut ist. Dies erkennen Sie daran, dass die rote Kappe des Sicherheitsventils ganz unten ist.

Langsame Methode:
Sobald die Garzeit beendet ist, schalten Sie die Hitzezufuhr ab und lassen Sie den Topf langsam abkühlen. Die rote Kappe des Sicherheitsventils sinkt – deutlich erkennbar im Sichtfenster.

HINWEIS

► Beachten Sie, dass auch diese Abkühlzeit Bestandteil der Garzeit ist.

Schnelle Methode:
Um ein schnelleres Abkühlen und Abdampfen des Schnellkochtopfes zu erreichen, stellen Sie das Regelventil auf die Position Schnellabdampfen damit der Dampf entweichen und sich der Druck abbauen kann.

⚠ WARNUNG

► Halten Sie ausreichenden Abstand zum austretenden Dampf, um Verletzungen durch Verbrühung zu vermeiden.

Reinigung und Pflege

*Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel **Sicherheitshinweise (S. 1)**!*
Lassen Sie den Schnellkochtopf vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden!

HINWEIS

► Topfkörper, Deckel sowie Dichtungsring dürfen **NICHT** in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schnellkochtopf

◆ Benutzen Sie zur Reinigung ein handelsübliches Spülmittel und trocknen Sie den Schnellkochtopf gründlich ab.
◆ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harten Schwämme zur Reinigung, da sonst Kratzer auf dem Edelstahl entstehen.
◆ Bei Kalkansatz können Sie den Schnellkochtopf mit Essigwasser auskochen. Dabei den Deckel nicht aufsetzen.

Dichtungsring

◆ Entfernen Sie alle Verschmutzungen gründlich und trocknen Sie den Dichtungsring ab.
◆ Setzen Sie den Dichtungsring wieder in den Deckel ein, wie im Kapitel ***Dichtungsring einsetzen (S. 4)*** beschrieben.

HINWEIS

► Geben Sie den Dichtungsring nicht in die Spülmaschine. Das Material wird dadurch spröde.
► Ersetzen Sie den Dichtungsring regelmäßig durch einen neuen (alle ein bis zwei Jahre, je nach Benutzungshäufigkeit, oder sobald Verschleißerscheinungen auftreten), um ein einwandfreies Funktionieren des Schnellkochtopfes zu gewährleisten. Achten Sie insbesondere auf sprödes Material, Risse, Farbveränderungen, Deformierungen und Verhärtungen.

Sicherheitsventil
Das Sicherheitsventil muss nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden.
1. Halten Sie das Ventil von beiden Seiten unter fließendes Wasser.
2. Achten Sie darauf, dass die Löcher immer sauber und offen sind. Entfernen Sie verkrustete Essensreste mit einer kleinen Nadel.
3. Überprüfen Sie die Beweglichkeit wie im Kapitel ***Sicherheitsventil prüfen (S. 4)*** beschrieben.

Regelventil
Das Regelventil muss nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden.
1. Stellen Sie das Regelventil auf Position **Ø**, um es zu entfernen.
2. Ziehen Sie das Regelventil nach oben hin ab.
3. Nehmen Sie das Regelventil auseinander, wie in der Abbildung F dargestellt.
4. Reinigen Sie alle Einzelteile gründlich im warmen Spülwasser.
5. Lassen Sie die Teile gut trocknen.
6. Setzen Sie das Regelventil wieder zusammen, die Reihenfolge zeigt die Abbildung F. Achten Sie darauf, dass die beiden Nasen der Silikondichtung in die Nuten des Regelventils einrasten.
7. Reinigen Sie im Deckel die Aufnahme des Regelventils. Das dort befindliche Silikon lässt sich entfernen und ebenfalls reinigen.
8. Setzen Sie das Regelventil in den Deckel ein: Der Richtungspfeil zeigt auf **Ø**.

HINWEIS

► Für den Fall, dass Sie die Verunreinigung am Sicherheits- bzw. Regelventil nicht beseitigen können, wenden Sie sich direkt an eine qualifizierte Servicekraft oder direkt an unseren Kundenservice.

Lagerung

Sollten Sie das Produkt längere Zeit nicht benötigen, legen Sie den Deckel umgekehrt auf den Schnellkochtopf auf, um den Dichtungsring zu schonen.

Garzeithinweise

Die Garzeit beginnt, wenn aus dem Regelventil gleichmäßig Dampf austritt.
Als Faustregel gilt:
◆ Die Garzeit im Schnellkochtopf verkürzt sich im Vergleich zum Kochen in einem herkömmlichen Topf etwa um die Hälfte. Beispiel: In einem normalen Topf brauchen die Kartoffeln etwa 30 Minuten, im Schnellkochtopf ca. 10 Minuten.
◆ Je kleiner das Gargut, umso kürzer ist die Garzeit. Beispiel: In Würfeln geschnittene Kartoffeln haben eine kürzere Garzeit als ganze Kartoffeln.
◆ Je geringer die Füllmenge im Schnellkochtopf ist, desto kürzer ist die Garzeit. Beispiel: 2 Kartoffeln haben eine kürzere Garzeit als 6 Kartoffeln.
Die nachfolgend genannten Garzeiten sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen. Bitte gleichen Sie die benötigten Garzeiten Ihrem Geschmack an.

	Lebensmittel	Garzeit in Minuten
Fleisch, Geflügel, Fisch	Schweinebraten	25-30
	Schweinegulasch	15-20
	Kalbsbraten	15-20
	Rindergulasch	15-20
	Suppenfleisch vom Rind (Beinscheibe)	20-25
	Rinderbraten	30-40
	Hähnchenbrust	10-15
	Fischfilet	5-8
	Krustentiere, Muscheln, Garnelen	3-6
Hülsenfrüchte	Linsen	10-15
	Erbsen	12-16
	Weiße Bohnen	12-16
	Reis	6-10
	Buchweizen	5-8

Allgemeine Hinweise

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma HOBERG, dass sich dieses Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 97/23/EG befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Kundenservice.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt HOBERG bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder beim HOBERG Kundenservice.
Bei einer gewerblichen oder gleichzustellenden Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die Garantiezeit 6 Monate. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt. Für Garantiebedingungen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung außerhalb Deutschlands kontaktieren Sie Ihren Händler.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:
◆ Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
◆ nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
◆ unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
◆ nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
◆ unerlaubten Veränderungen,
◆ Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
◆ Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Contents

Safety instructions 9
Product description 12
Before using for the first time 12
Handling the pressure cooker 12
Cooking with the pressure cooker . . . 12
Cleaning and care 14
Storage 15
Notes on cooking times 15
General notes 16

Dear Customer,
before using the pressure cooker, please read the instructions contained in this user manual on the special properties for safe and intended use as well as cleaning and care.
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.
Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

Safety instructions

General safety instructions

► Read the instructions contained in this user manual completely before you work with the pressure cooker. Improper use can lead to considerable damage.
► Do not allow anyone to use the pressure cooker before they have made themselves completely familiar with the user manual.
► Only pass on the pressure cooker to a third party together with the user manual.

⚠ DANGER

Risk of suffocation from the packing material!
► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

Supervision

► Do not leave the pressure cooker unattended during use.
► Do not use the pressure cooker in the vicinity of children.
► This pressure cooker is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsibly for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.

Safe use

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:
► The pressure cooker cooks under pressure. Before heating, check that the lid is properly in place as described in the section ***Putting on the lid and closing the pot (p. 12)***. Never use the pressure cooker with a loosely fitting lid.

► Check the cleanliness and functioning of the safety valve, regulating valve and seal ring before every use (see section ***Check safety valve p. 12***) and check the pressure cooker for externally visible damage before using. Do not use a damaged appliance.

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:
► Do not use the pressure cooker to deep-fry.
Observe the following instructions to avoid burning/scalding:
► Only hold the pressure cooker with the handle and operating elements. If necessary, use gloves or pot holders.
► Move the pressure cooker carefully when it is under pressure.
► Hot steam can escape from the safety valve and regulating valve. Keep a safe distance from the appliance.
► Do not overfill the pressure cooker. In the case of foodstuffs that froth or expand during cooking such as rice, beans and peas, broth or dried vegetables, do not fill the pressure cooker beyond half of its filling capacity.
► Do not prepare apple puree and compotes in the pressure cooker as this can lead to steam bubbles that could cause scalding when the pot is opened.
► When cooking meat with skin, do not prick into the skin of the meat as long as the skin is swollen. Squirting broth could lead to burns.

CAUTION

Observe the following instructions to avoid damage to the pressure cooker or hot plate:
► Never heat the pressure cooker without liquid otherwise the pot can be damaged by overheating. Fill the pressure cooker with at least 1/4 l liquid.
► Never use the product in the oven. Handles, valves, seals and safety equipment will be damaged by high temperatures.

Safe opening of the pressure cooker

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:
► Never use force to open the pressure cooker. Do not open it before the pressure has been completely released as described in the section ***Opening the pressure cooker (p. 13)***.
► Shake the pressure cooker thoroughly before opening each time so that steam bubbles cannot squirt and scald you. This is particularly important when releasing pressure quickly.
► Always keep hands, head and body away from the danger zone. You could otherwise be injured by escaping steam. Please pay particular attention when releasing pressure quickly with the regulating valve at position .

Safety during cleaning

⚠ WARNING

Danger of burns!
► Always allow the pressure cooker to cool down before cleaning.

CAUTION

► Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the pressure cooker.

Safety during repairs and maintenance

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:
► Do not modify the pressure cooker. In particular, do not interfere with the safety equipment other than the cleaning measures listed in these operating instructions. Do not oil the valves!
► Replace the sealing ring with an original spare part regularly after using approx. 400 times or after 2 years at the latest.
► Expendable parts that exhibit visible damage (e.g., cracks, discolouring or deformation) or that are not correctly in place must be replaced immediately. Failure to observe this will impair the function and safety of your pressure cooker.
► Repairs to the product must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the warranty/guarantee.
► Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.

Intended use

This product is intended for non-commercial preparation of food on electric, gas and induction cookers
Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.
► Use the appliance only for its intended purpose.
► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.
The risk must be borne solely by the user of the appliance.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.
► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This is used for a possible hazardous situation that could lead to injury.
► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This is used for a possible hazardous situation that could lead to damage.
► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Product description

The Vitalini pressure cooker is suitable for preparing soups, stews, vegetables and meat. It is suitable for all types of stove.

Product overview/scope of supply

(See illustration on the left fold-out page)

1 Sealing ring
2 Lid
3 Pot handle, short
4 Pot body
5 Sandwiched capsule base
6 Pot handle, long
7 Lid handle
8 Release lever
9 Regulating valve
10 Safety valve
11 User manual (not illustrated)
12 Short manual (not illustrated)

Before using for the first time

Check the delivery contents

1. Check for visible signs of damage or missing items.
2. Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

1. Clean all parts in warm dishwater to remove possible production residues.
2. Clean the sealing ring and dry it properly.
3. Insert the sealing ring into the lid as described in the section ***Inserting the sealing ring (p. 12)*** .

Handling the pressure cooker

Take off lid

(See illustration A)

1. Hold both handles tightly and push the release lever (8) on the lid handle upwards.
2. At the same time, turn the lid counterclockwise.
3. Lift the lid upwards.

⚠ WARNING

► Wait until the pressure has been fully released before opening the lid.

Putting on lid and closing pot

(See illustration B)

1. Put the lid with the inserted sealing ring onto the pot so that the circle on the lid is in line with the circle on the pot handle.
2. Hold the lid tight and turn it clockwise until the lid handle snaps into place over the pot handle with an audible “click” and cannot be moved any further. Your pressure cooker is now ready for use.

Inserting sealing ring

1. Insert the sealing ring into the lid without twisting it and or leaving gaps. The sealing ring must lie flat underneath the inwardly bent edge segments of the lid (see fig. C2).

Check safety valve

(see illustration C1-C3)

The safety valve (10) indicates the pressure in the pressure cooker by its red cap:

◆ Red cap down: pressure cooker is not under pressure and can be opened.

◆ Red cap up: Pressure cooker is under pressure and CANNOT be opened.

NOTE

► Before using each time, check that the safety valve can move easily by pressing against it from beneath. It must be possible to push it up easily and must fall into the lower position after being let go (see fig. C2 and C3). In addition, the pin in the middle of the safety valve can be pushed upward when clean.

Cooking with the pressure cooker

Pay attention to the filling quantity

Minimum filling quantity: For the production of steam, a minimum liquid quantity of approx. 1/4 l is necessary.

Maximum filling quantity: the pressure cooker may only be filled to a maximum of 2/3 of its entire filling capacity. That is about 2 l.

NOTE

► When you cook food that foams or expands during cooking (e. g., rice, peas and beans), the pressure cooker may only be filled up to half of its filling capacity (approx. 1.5 l).

Setting the regulating valve

(See illustration D)

The regulating valve (9) can be moved to 3 positions:

Position	Use
● **(80 kPa)**	for cooking
Ø	To remove the regulating valve for cleaning
	For releasing steam quickly so that the lid can be opened

NOTE

► Before each use, check the function of the regulating valve. Press and turn the rotary knob to each position and back for this purpose. At the individual positions, the regulating valve springs upward when you let go of it.

Tips for energy-saving cooking

◆ To save energy, cook vegetables and potatoes with the minimum amount of water.
◆ Match the pot size to the size of the hotplate. The pressure cooker should not be smaller than the hotplate, otherwise more energy will be consumed than necessary.
◆ Switch to the lower heat setting of the stove as soon as cooking begins.
◆ Make use of the residual heat of the hotplate for simmering and switch off the hotplate a few minutes before the end of the cooking time.

Preparations

1. Put the ingredients into the pressure cooker. Note the minimum and maximum filling quantity (see section ***Note filling quantity, p. 12***)
2. Check for correct seating of the sealing ring as described in the section ***Inserting the sealing ring (p. 12)*** .
3. Close the lid of the pressure cooker as described in the section ***Putting on the lid and closing the pot (p. 12)***.
4. Put the pressure cooker onto the stove and switch the stove on to maximum heat.

Heating up

At the start of the cooking process, steam escapes from the safety valve. This is normal because the pressure at this point in time is insufficient to close the safety valve. As soon as this pressure is reached, the red cap of the safety valve rises - clearly recognisable in the inspection window of the safety valve (see fig. C1).
1. Move the regulating valve to position ●(80 kPa).
2. Adjust the stove to maximum heat.
3. As soon as steam escapes from the regulating valve, gradually decrease the heat from the cooker until no more steam escapes. From the escaping of the steam, the values stated in the section ***Notes on cooking times (p. 15)*** apply.
4. When no more steam escapes from the regulating valve, gradually increase the heat from the cooker. When steam appears again, leave the heat at that level.

Opening the pressure cooker

Before the pressure cooker is opened, the pressure in the pot must be reduced.

NOTE

► The pressure cooker can only be opened once the pressure has been reduced completely. You can see this when the red cap on the security valve is all the way down.

Slower method:
As soon as cooking has finished, remove from the heat and allow the pot to cool down. The red cap of the safety valve sinks – clearly visible in the inspection window of the safety valve.

NOTE

► Be aware that this cool-down time is part of the cooking time.

Faster method:
To achieve faster cooling down and release of pressure in the pressure cooker, move the regulating valve to the fast steam position so that the steam can escape and the pressure can be released.

⚠ WARNING

► Keep a sufficient distance away from the escaping steam to avoid injuries from scalding.

Cleaning and care

Before beginning any work, pay attention to the safety instructions in the section **Safety instructions** ***(p. 9)****!*
Allow the pressure cooker to cool down to avoid burns!

NOTE

► Pot body, lid and sealing ring must **NOT** be cleaned in the dishwasher.

Pressure cooker
◆ For cleaning, use a commercially available washing up liquid and dry the pressure cooker thoroughly.
◆ Do not use abrasive cleaners or hard sponges for cleaning as they may scratch the stainless steel.
◆ In the event of calcium deposits, you can boil diluted vinegar in the pressure cooker. Do not put the lid on during this.

Sealing ring
◆ Remove all soiling thoroughly and dry the sealing ring.
◆ Insert the sealing ring back into the lid as described in the section ***Inserting the sealing ring (p. 12)***.

NOTE

► Do not put the sealing ring into the dishwasher. The material will become brittle.
► Replace the sealing ring regularly with a new one (every one to two years depending in the frequency of use or a soon as wear becomes apparent) to ensure perfect operation of the pressure cooker. Pay particular attention to brittle material, cracks, discolouring, deformations and hardening.

Safety valve
The safety valve must be thoroughly cleaned after each use.
1. Hold the valve on both sides, holding it under running water.
2. Make sure that the holes are always clean and exposed. Remove crusted food residue with a small needle.
3. Check movability as described in the section ***Checking safety valve (p. 12)***.

Regulating valve
The regulating valve must be thoroughly cleaned after each use.
1. Move the regulating valve to position **Ø** to remove it.
2. Pull the regulating valve off upwards.
3. Take the regulating valve apart as shown in figure F.
4. Clean all individual parts thoroughly in the warm dishwater.
5. Dry all the parts thoroughly.
6. Put the regulating valve together again, in the sequence shown in figure F. Make sure that the two noses of the silicone seal click into the grooves of the regulating valve.

7. In the lid, clean the socket of the regulating valve. The silicone there can be removed and also cleaned in the same way.
8. Insert the regulating valve in the lid: The indication arrow points to **Ø**.

NOTE

► If soiling of the safety valve or the regulating valve cannot be eliminated, please contact qualified service staff or our customer service directly.

Storage

If you do not need to use the appliance for a longer period of time, lay the lid upside down on the pressure cooler to care for the sealing ring.

Notes on cooking times

Cooking begins when steam escapes evenly from the regulating valve.
The general rules are:
◆ Cooking times are shortened by half when compared to conventional pots. Example: potatoes require 30 minutes to cook in a normal pot and only around 10 minutes in the pressure cooker.
◆ The smaller size of the food to be cooked, the shorter the cooking time. Example: potatoes cut into smaller chunks cook more quickly than whole potatoes.
◆ The less is in the pressure cooker, the shorter the cooking time. Example: 2 potatoes require less time to cook than 6 potatoes.
The following listed cooking times are intended only as a guide. Please adjust the cooking times to your personal taste.

	Food	Cooking time in minutes
Meat, poultry, fish	Roast pork	25-30
	Pork goulash	15-20
	Roast veal	15-20
	Beef goulash	15-20
	Beef stew (leg slices)	20-25
	Roast beef	30-40
	Chicken breast	10-15
	Fish fillet	5-8
	Crustaceans, mussels, shrimps	3-6
Peas and beans	Lentils	10-15
	Peas	12-16
	White beans	12-16
	Rice	6-10
	Buckwheat	5-8

General notes

Declaration of Conformity

HOBERG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of the 97/23/EC directive. You will receive a complete declaration of conformity upon request.

Warranty/Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, HOBERG also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or from HOBERG customer service.
For commercial or equivalent use, e.g. in hotels, guest houses or communal premises, or if the customer is not a consumer as defined by the German Civil Code, the guarantee period is 6 months. This does not infringe the warranty disclaimer.
Please contact your supplier if you have any questions on guarantee conditions, ordering accessories or service handling outside of Germany.

Limitation of liability

We assume no reliability for damage or follow-up damage in the case of:
◆ failure to observe the instructions in the user manual,
◆ use for other than the intended purpose,
◆ improper or unsuitable handling,
◆ incorrectly performed repairs,
◆ unauthorised modifications,
◆ use of non-approved parts or spare parts,
◆ use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Table des matières

Consignes de sécurité 17
Description du produit. 20
Avant la première utilisation 20
Manipulation de l'autocuiseur. 20
Cuisiner avec l'autocuiseur. 21
Nettoyage et entretien 22
Rangement 23
Conseils pour les temps de cuisson. . 23
Indications générales. 24

Cher client,
Avant d'utiliser l'autocuiseur, lisez les indications de cette notice d'utilisation relatives aux propriétés spéciales, à l'utilisation conforme et en toute sécurité, ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien.
Ouvrez les pages dépliantes, au début et à la fin de cette notice, pour en visualiser les illustrations pendant la lecture.
Conservez la présente notice pour un usage ultérieur et transmettez-la au propriétaire suivant avec l'appareil.

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité générales

► Lisez attentivement cette notice d'utilisation et toutes les instructions qu'elle contient avant de vous servir de l'autocuiseur. Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages importants.
► Ne laissez pas l'autocuiseur à une personne non familiarisée avec le mode d'emploi.
► Transmettez l'autocuiseur à un tiers uniquement accompagné du mode d'emploi.

⚠ DANGER

Risque d'étouffement avec les matériaux d'emballage !
► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

Surveillance

► Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance pendant son utilisation.
► Ne vous servez pas de l'autocuiseur à proximité d'enfants.
► Cet autocuiseur ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou dépourvues d'expérience et/ou connaissances, à moins d'être surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou leur donnant des instructions pour utiliser l'appareil.

Utilisation en toute sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tous dommages corporels, veuillez respecter les consignes suivantes :
► L'autocuiseur cuit sous pression. Avant de chauffer, vérifiez toujours le bon positionnement du couvercle, comme décrit au chapitre ***Fermer le couvercle (p. 20)***.
Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec un couvercle mal fermé.

► Vérifiez la propreté et le bon fonctionnement de la soupape de sécurité, de la soupape de régulation et du joint d'étanchéité avant tout usage (cf. chapitre ***Contrôler la soupape de sécurité p. 20***) et contrôlez, avant utilisation, si l'autocuiseur ne présente pas de dommages extérieurs visibles. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tous dommages corporels, veuillez respecter les consignes suivantes :
► Abstenez-vous d'utiliser l'autocuiseur pour frire des aliments.
Pour éviter des brûlures/échaudures, veuillez respecter les consignes suivantes :
► Saisissez exclusivement l'autocuiseur par les poignées et les organes de commande. Si nécessaire, employez des gants ou maniques.
► Déplacez l'autocuiseur avec la plus grande prudence lorsqu'il est sous pression.
► De la vapeur chaude peut s'échapper de la soupape de sécurité et de la soupape de régulation. Restez à bonne distance de l'appareil.
► Ne remplissez pas trop l'autocuiseur. Pour les aliments qui forment de l'écume ou gonflent à la cuisson, comme le riz, les légumineuses, bouillons ou légumes secs, évitez de remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
► Ne faites pas de compotes dans l'autocuiseur, car des bulles de vapeur peuvent se former et causer des brûlures à l'ouverture.
► Lors de la cuisson de viande avec peau, évitez de piquer celle-ci tant qu'elle reste gonflée. Le jus jaillissant peut provoquer des brûlures.

ATTENTION

Respecter les consignes suivantes pour éviter d'endommager l'autocuiseur ou l'endroit où vous cuisinez :
► Ne chauffez jamais l'autocuiseur sans liquide, car la casserole pourrait être endommagée par la surchauffe. Remplissez l'appareil de liquide à 1/4 au moins de sa capacité.
► Ne mettez jamais cet appareil au four. Les températures élevées endommageraient les poignées, soupapes, joints et les dispositifs de sécurité.

Ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tous dommages corporels, veuillez respecter les consignes suivantes :
► Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Ne pas l'ouvrir avant que la pression intérieure soit retombée, comme décrit au chapitre ***Ouvrir l'autocuiseur (p. 22)*** .
► En principe, secouer l'autocuiseur avant chaque ouverture afin qu'aucune bulle de vapeur ne puisse gicler et vous brûler. Ce point est particulièrement important en cas d'évaporation rapide.
► Lors de l'évaporation, gardez toujours les mains, la tête et le corps à distance de la zone dangereuse. La vapeur pourrait vous blesser. Suivez cette consigne en particulier lors de l'évaporation rapide, lorsque la soupape de régulation se trouve en position .

Sécurité lors du nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !
► Laissez refroidir l'autocuiseur avant tout nettoyage.

ATTENTION

► Pour nettoyer l'autocuiseur, n'utilisez jamais d'objets pointus ou détergents abrasifs.

Sécurité pendant la réparation et l'entretien

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tous dommages corporels, veuillez respecter les consignes suivantes :

► N'apportez aucune modification à l'autocuiseur. Abstenez-vous d'intervenir sur les dispositifs de sécurité, hormis pour les mesures de nettoyage mentionnées dans ce mode d'emploi. Abstenez-vous d'huiler les soupapes !

► Remplacez le joint d'étanchéité par une pièce de rechange originale à intervalle régulier (après 400 cuissons environ ou au maximum tous les 2 ans).

► Les pièces d'usure, qui présentent des dommages visibles (ex. fissures, décolorations ou déformations) ou qui ne tiennent pas bien, doivent être immédiatement changées. En cas d'irrespect de ces consignes, le fonctionnement et la sécurité de votre autocuiseur seront altérés.

► Faites réaliser les réparations uniquement par des revendeurs spécialisés agréés ou par le service client du fabricant. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. En plus, le droit à garantie n'est plus valable dans ce cas.

► Les composants défectueux doivent être remplacés exclusivement par des pièces de rechange originales. La satisfaction des exigences de sécurité n'est garanti qu'avec ces pièces.

Utilisation conforme

Ce produit est destiné à une utilisation non commerciale, pour préparer des plats sur des plaques électriques, à gaz ou à induction.
Toute utilisation différente ou au-delà de ce qui précède est considérée comme n'étant pas conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non conforme et/ou d'une autre nature, l'appareil peut présenter des risques.

► L'appareil doit être utilisé exclusivement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Sont exclues toutes réclamations pour cause de dommages découlant d'une utilisation non conforme.
L'utilisateur seul en assume le risque.

Symboles utilisés

⚠ RISQUE

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse susceptible de provoquer des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions spécifiées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse susceptible de provoquer des blessures corporelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions spécifiées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse susceptible de provoquer des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions spécifiées ici.

INDICATION

► Une indication désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Description du produit

L'autocuiseur Vitalini est conçu pour la préparation de soupes, ragoûts, légumes et viandes. Il convient à tous les types de plaque de cuisson.

Description du produit/Fourniture

(Illustrations, cf. page dépliante gauche)

1 Joint
2 Couvercle
3 Poignée, courte
4 Corps de casserole
5 Fond sandwich encapsulé
6 Poignée, longue
7 Poignée du couvercle
8 Levier de déverrouillage
9 Soupape de régulation
10 Soupape de sécurité
11 Mode d'emploi (sans illustration)
12 Guide d'utilisation rapide (sans illustration)

Avant la première utilisation

Contrôler la fourniture

1. Contrôlez l'intégralité du contenu et l'absence de dommages visibles.
2. Signalez sans délai à votre fournisseur toute fourniture incomplète ou endommagée.

Avant la première utilisation

1. Nettoyez toutes les pièces à l'eau de rinçage chaude pour éliminer d'éventuels résidus de production.
2. Nettoyez le joint d'étanchéité et séchez-le scrupuleusement.
3. Placez le joint d'étanchéité dans le couvercle, comme décrit au chapitre ***Installer le joint d'étanchéité (p. 20)*** .

Manipulation de l'autocuiseur

Ôter le couvercle

(Cf. illustration A)

1. Tenez fermement les deux poignées et poussez vers le haut le levier de déverrouillage (8) au niveau de la poignée du couvercle.
2. Tournez en même temps le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Levez le couvercle vers le haut.

⚠ AVERTISSEMENT

► Avant d'ouvrir le couvercle, attendre que la pression soit retombée.

Fermer le couvercle

(Cf. illustration B)

1. Placez sur la casserole le couvercle avec le joint d'étanchéité, en veillant à ce que la flèche du couvercle coïncide avec la marque en forme de pointe sur la poignée de la casserole.
2. Tenez fermement le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du couvercle s'enclenche avec un « clic » audible, et qu'il ne puisse plus bouger. Votre autocuiseur est maintenant prêt à fonctionner.

Installer le joint d'étanchéité

1. Placez le joint d'étanchéité dans le couvercle sans le tordre, en veillant à ce qu'il s'encastre bien sous le bord de celui-ci. Ce joint doit se trouver à plat sous les bordures du couvercle repliées vers l'intérieur (cf. illustration C2).

Contrôler la soupape de sécurité

(Cf. illustrations C1 -C3)

L'indicateur rouge de la soupape de sécurité (10) indique la pression dans l'autocuiseur.

◆ Indicateur rouge en bas : l'autocuiseur n'est pas sous pression et peut être ouvert.
◆ Indicateur rouge en haut : l'autocuiseur est sous pression et NE peut PAS être ouvert.

INDICATION

► Avant toute utilisation, vérifiez la facilité de déplacement de la soupape de sécurité en la pressant vers le bas. Elle doit pouvoir être tirée vers le haut sans aucun problème et redescendre de la même façon une fois qu'elle est relâchée (cf ill. G1 et G2). La tige au centre de la soupape de sécurité - lorsqu'elle est propre - peut être pressée vers le haut.

Cuisiner avec l'autocuiseur

Respecter le volume de remplissage

Volume de remplissage minimum :
L'autocuiseur doit être rempli au minimum au 1/4 env. de son volume pour produire de la vapeur.
Volume de remplissage maximum :
L'autocuiseur doit être rempli au maximum au 2/3 de sa capacité totale, soit environ 2 litres.

INDICATION

► Lorsque vous cuisinez des aliments qui forment de l'écume ou gonflent à la cuisson (ex. riz, légumineuses), l'autocuiseur ne doit pas être rempli au-delà de 50% de sa capacité (env. 1,5 litre).

Régler la soupape de régulation

(cf. illustration D)

On peut régler la soupape de régulation (9) sur 3 positions :

Position	Utilisation
● **(80 kPa)**	pour la cuisson
Ø	Pour ôter la soupape de régulation à des fins de nettoyage
	Pour laisser la vapeur s'échapper, afin de pouvoir fermer le couvercle

INDICATION

► Avant toute utilisation, vérifiez le bon fonctionnement de la soupape de régulation. Pour ce faire, pressez et tournez la soupape dans toutes les positions. Dans ces différentes positions, la soupape de régulation est repoussée vers le haut dès qu'on la relâche.

Astuces pour cuire en économisant l'énergie

◆ Faites cuire les légumes et pommes de terre avec un minimum d'eau pour économiser l'énergie.
◆ Adaptez la taille de l'appareil à la dimension de la plaque de cuisson. Si le fond de l'autocuiseur est plus petit que la plaque, vous consommez plus d'énergie qu'il ne faut.
◆ Réduisez la puissance de la source de chaleur dès le début de la cuisson.
◆ Profitez de la chaleur résiduelle de la plaque pour finir de cuire gratuitement et éteignez la plaque quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.

Préparations

1. Placez les ingrédients dans l'autocuiseur. Respectez les volumes de remplissage maximum et minimum (cf. chapitre ***Respecter le volume de remplissage, p. 21***)
2. Vérifiez le bon positionnement du joint d'étanchéité, comme décrit au chapitre ***Installer le joint d'étanchéité (p. 20)*** .
3. Fermez le couvercle de l'autocuiseur, comme décrit au chapitre ***Fermer le couvercle (p. 20)*** .
4. Placez l'autocuiseur sur la plaque de cuisson et réglez la puissance de celle-ci au maximum.

Début de cuisson

La soupape de régulation laisse échapper de la valeur en début de cuisson. Un phénomène normal car la pression n'est pas suffisante à ce moment-là pour fermer la soupape de régulation. Dès cette pression atteinte, l'indicateur rouge de la soupape de régulation se soulève – ce qui apparaît nettement sur le hublot de la soupape (cf. ill. C1).

1. Réglez la soupape de régulation sur la position ● (80 kPa).
2. Réglez la puissance de la plaque sur l'alimentation maximale en chaleur.
3. Dès que de la vapeur s'échappe de la soupape de régulation, coupez progressivement l'alimentation en chaleur de la plaque, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de vapeur qui s'échappe. A partir du moment où la vapeur s'échappe, suivre les valeurs indiquées au chapitre ***Conseils concernant les temps de cuisson (p. 23)*** .
4. Lorsque plus aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de régulation, remontez petit à petit l'alimentation en chaleur de la plaque. Si de la vapeur réapparaît, maintenez le réglage de la plaque de cuisson.

Ouvrir l'autocuiseur

Avant d'ouvrir l'autocuiseur, il est impératif d'éliminer la pression qui se trouve à l'intérieur.

INDICATION

► L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsque la pression est totalement évacuée. On peut l'identifier à la position de l'indicateur rouge de la soupape de sécurité, qui se trouve alors tout en bas.

Méthode lente :
Dès que le temps de cuisson est terminé, arrêtez l'alimentation en chaleur et laissez l'autocuiseur refroidir lentement. L'indicateur rouge de la soupape de sécurité s'abaisse (apparaît nettement dans le hublot).

INDICATION

► À noter que le temps de refroidissement compte également dans le temps de cuisson.

Méthode rapide :
Pour accélérer le refroidissement et l'évacuation de vapeur de l'autocuiseur, placez la soupape de régulation sur la position Évaporation rapide , afin que la vapeur puisse s'échapper et que la pression retombe.

⚠ AVERTISSEMENT

► Tenez-vous suffisamment loin de l'échappement de vapeur pour éviter des blessures par brûlure.

Nettoyage et entretien

*Avant de commencer ces opérations, observez les consignes de sécurité du chapitre **Consignes de sécurité (p. 17)** ! Laissez refroidir l'autocuiseur avant de procéder au nettoyage, afin d'éviter de vous brûler !*

INDICATION

► L'appareil, couvercle et joint d'étanchéité ne doivent PAS être lavés au lave-vaisselle.

Autocuiseur

◆ Pour le nettoyage, utilisez du produit vaisselle et séchez complètement l'autocuiseur.

◆ N'employez pas de nettoyants abrasifs ou d'éponges dures, pour ne pas rayer l'acier inoxydable.

◆ En cas de dépôt calcaire, vous pouvez faire chauffer du vinaigre blanc dans l'autocuiseur : ne pas mettre le couvercle lors de cette opération.

Joint d'étanchéité

◆ Éliminez attentivement toutes les saletés et séchez le joint d'étanchéité.

◆ Remettez le joint d'étanchéité dans le couvercle, comme décrit au chapitre ***Installer le joint d'étanchéité (p. 20)*** .

INDICATION

► Ne passez pas le joint d'étanchéité au lave-vaisselle. Le matériau deviendrait poreux.

► Remplacez le joint d'étanchéité à intervalle régulier (tous les un à deux ans, selon la fréquence d'utilisation, ou dès l'apparition de traces d'usure) pour garantir le parfait fonctionnement de l'autocuiseur. Soyez particulièrement attentif aux matériaux poreux, aux fissures, décolorations, déformations et durcissements.

Soupape de sécurité

La soupape de sécurité doit être nettoyée à fond après chaque utilisation.

1. Passez les deux faces de la soupape sous l'eau ruisselante.
2. Veillez à la propreté et à l'ouverture constantes des trous de la soupape. Retirez les résidus alimentaires incrustés à l'aide d'une petite aiguille.
3. Contrôler la mobilité de la soupape, comme décrit au chapitre ***Contrôler la soupape de sécurité (p. 20)*** .

Soupape de régulation

La soupape de régulation doit être nettoyée à fond après chaque utilisation.

1. Mettez cette soupape sur la position **Ø** pour la retirer.
2. Ôtez la soupape de régulation en la tirant vers le haut.
3. Démontez-la comme représenté à l'illustration F.
4. Nettoyez à fond tous les éléments individuels de la soupape de régulation à l'eau de rinçage chaude.
5. Faites sécher les éléments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
6. Remontez la soupape de régulation selon l'ordre indiqué à l'illustration F. Veillez à ce que les deux ailettes du joint en silicone soient bien bloquées dans les rainures de cette soupape.
7. Nettoyez l'entrée de la soupape de régulation au niveau du couvercle. Vous pouvez extraire et nettoyer aussi le joint en silicone qui s'y trouve.
8. Insérez la soupape de régulation dans le couvercle : la flèche de direction indique **Ø**.

INDICATION

► Si vous ne parvenez pas à retirer les salissures de la soupape de sécurité et de la soupape de régulation, adressez-vous directement à une équipe technique qualifiée ou à notre service clientèle.

Rangement

En cas d'inutilisation de l'appareil pendant une longue période, placez le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur pour ménager le joint d'étanchéité.

Conseils pour les temps de cuisson

Le temps de cuisson commence dès que de la vapeur s'échappe régulièrement par la soupape de régulation.

Règle générale :

◆ Le temps de cuisson à l'autocuiseur est réduit de quasi la moitié par rapport à une casserole classique. Exemple : Dans une casserole normale, les pommes de terre cuisent en 30 minutes environ, contre quelque 10 minutes à l'autocuiseur.

◆ Plus l'aliment est petit, plus le temps de cuisson est court. Exemple : Des pommes de terre coupées en dés cuisent moins longtemps que des pommes de terre entières.

◆ Plus le volume de remplissage est faible, plus le temps de cuisson est réduit. Exemple : 2 pommes de terre cuisent plus rapidement que 6.

Les temps de cuisson indiqués ci-dessous ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Adaptez-les à vos propres goûts.

	Aliments	Temps de cuisson en minutes
Viande, volaille, poisson	Rôti de porc	25-30
	Goulasch de porc	15-20
	Rôti de veau	15-20
	Goulasch de bœuf	15-20
	Soupe de bœuf (rouelle)	20-25
	Rôti de bœuf	30-40
	Blancs de volaille	10-15
	Filet de poisson	5-8
	Crustacés, moules, crevettes	3-6
Légumineuses	Lentilles	10-15
	Pois	12-16
	Haricots blancs	12-16
	Riz	6-10
	Blé noir	5-8

Indications générales

Déclaration de conformité

La société HOBERG déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences fondamentales et autres dispositions pertinentes de la Directive 97/23/CE. Notre service clientèle peut vous fournir sur demande une déclaration de conformité complète.

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, HOBERG accorde en outre une garantie de fabricant étendue sur certains produits. En cas d'octroi de cette garantie, vous trouvez les informations y afférentes sur l'emballage du produit concerné, dans les matériels publicitaires ou auprès du service clientèle de HOBER.
En cas d'usage professionnel ou assimilé - par exemple dans des hôtels, pensions ou institutions collectives - ou lorsqu'un client ne fait pas figure de consommateur au sens du Code civil allemand, la période de garantie est de 6 mois. L'exclusion de la garantie n'est pas affectée par cette disposition.
Pour les conditions de garantie, les commandes d'accessoires ou toutes questions relatives au déroulement du service après-vente hors d'Allemagne, veuillez contacter votre revendeur.

Limites de responsabilité

Nous déclinons toute responsabilité pour des dégâts ou dommages consécutifs en cas de/d' :
◆ irrespect de la notice d'utilisation,
◆ utilisation non conforme,
◆ manipulation non conforme ou incorrecte,
◆ réparations non effectuées dans les règles de l'art,
◆ modifications non autorisées,
◆ usage de pièces / pièces de rechange autres que celles du fabricant,
◆ usage d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriés.

Contenido

Indicaciones de seguridad 25
Descripción del producto 28
Antes de utilizar por primera vez 28
Manipulación de la olla a presión 28
Cocinar con la olla a presión 29
Limpieza y cuidados 30
Almacenamiento. 31
Indicaciones del tiempo de cocción. . 31
Información general 32

Estimado cliente:
Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de las características especiales, el uso seguro y conforme a lo previsto, así como la limpieza y el cuidado.
Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.
Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al producto en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

Indicaciones generales de seguridad

► Lea detenidamente este manual de instrucciones y todas las indicaciones contenidas aquí, antes de utilizar la olla a presión. Un uso indebido puede provocar daños considerables.
► No deje la olla a presión a nadie que no se haya familiarizado previamente con el manual de instrucciones.
► Sólo entregue la olla a presión a terceros junto con el manual de instrucciones.

⚠ PELIGRO

¡Peligro de asfixia por los materiales de embalaje!
► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

Supervisión

► No deje la olla a presión desatendida durante su utilización.
► No use la olla a presión en la proximidad de los niños.
► Esta olla a presión no es apta para el uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona la olla a presión, salvo bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable de su seguridad.

Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar lesiones corporales:
► La olla a presión cocina bajo presión. Antes del calentamiento, compruebe siempre el ajuste correcto de la tapa, como se describe en el capítulo ***Colocación de la tapa y cierre de la olla (p. 28)***. Nunca utilice la olla a presión con la tapa suelta o mal colocada.

► Compruebe la limpieza y el funcionamiento de la válvula de seguridad, la válvula reguladora y la junta de sellado antes de cada uso (véase el capítulo ***Comprobación de la válvula de seguridad p. 28***) y controle antes del uso que la olla a presión no presente daños externos visibles. No ponga en funcionamiento una olla a presión dañada.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar lesiones corporales:

► No utilice la olla a presión para freír.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar quemaduras/escaldaduras:

► Sujete la olla a presión sólo por las asas y elementos de mando. Cuando sea necesario, use manoplas o agarraderas.

► Mueva la olla a presión con sumo cuidado, cuando ésta se encuentre bajo presión.

► Puede salir vapor caliente de la válvula de seguridad y la válvula reguladora. Guarde una distancia prudencial con respecto al producto.

► No llene demasiado la olla a presión. En el caso de alimentos que hacen espuma o se expanden durante la cocción, como por ej. arroz, legumbres, caldos o vegetales deshidratados, llene la olla a presión a lo sumo hasta la mitad de su capacidad.

► No prepare compota de manzana ni otras compotas en la olla a presión, porque durante el proceso pueden formarse burbujas de vapor que pueden provocar escaldaduras al abrir la olla.

► Al cocinar carne con piel, no pinchar la piel de la carne cuando la piel esté hinchada. Los jugos de cocción que salpican pueden provocar quemaduras.

ATENCIÓN

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar daños materiales en la olla a presión o en la placa de cocción:

► Nunca caliente la olla a presión sin líquido porque ésta puede dañarse debido al sobrecalentamiento. Llene la olla a presión con al menos 1/4 l de líquido.

► Nunca utilice el producto en el horno. Las asas, válvulas, juntas y los dispositivos de seguridad se dañan por las altas temperaturas.

Apertura segura de la olla a presión

⚠ ADVERTENCIA

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar lesiones corporales:

► Nunca abra la olla a presión por la fuerza. No la abra antes de que la presión interna se haya reducido por completo, como se describe en el capítulo ***Apertura de la olla a presión (p. 30)***.

► Es fundamental agitar la olla a presión antes de cada apertura, a fin de evitar la salpicadura de burbujas de vapor que podrían provocarle escaldaduras. Esto es particularmente importante cuando se libera el vapor rápidamente.

► Al liberar el vapor, mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro. Podría sufrir lesiones por el escape de vapor. Tenga en cuenta esto, particularmente al liberar el vapor rápidamente con la válvula reguladora en la posición .

Seguridad durante la limpieza

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

► Deje enfriar la olla a presión antes de cada limpieza.

ATENCIÓN

► Nunca utilice objetos puntiagudos ni productos abrasivos para la limpieza de la olla a presión.

Seguridad durante la reparación y el mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar lesiones corporales:

► No lleve a cabo ningún tipo de modificación en la olla a presión. No lleve a cabo ningún tipo de intervención, particularmente en los dispositivos de seguridad, con excepción de los procedimientos de limpieza indicados en este manual de instrucciones. ¡No aceitar las válvulas!

► Reemplace la junta de sellado periódicamente por una pieza de repuesto original, después de aprox. 400 procesos de cocción o a más tardar al cabo de 2 años.

► Las piezas de desgaste que presentan daños visibles (por ej. grietas, decoloración o deformación) o que no ajustan correctamente, deben reemplazarse de inmediato. El incumplimiento de esta norma pone en peligro el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión.

► Encargue las reparaciones del producto siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.

► Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Esta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.

Uso conforme a lo previsto

Este producto está destinado al uso particular para la preparación de alimentos en cocinas eléctricas, de gas y de inducción. Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el producto no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el producto únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.
El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utilizará cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utilizará cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utilizará cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Las Notas contienen información adicional para facilitar el uso del producto.

Descripción del producto

La olla a presión rápida Vitalini es adecuada para la preparación de sopas, guisados, verduras y carne. Es apta para todos los tipos de cocinas.

Sinóptico del producto/volumen de suministro

(Véase la figura en la página desplegable izquierda)

1 Junta de sellado
2 Tapa
3 Asa de la olla, corta
4 Cuerpo de la olla
5 Fondo encapsulado sándwich
6 Asa de la olla, larga
7 Asa de la tapa
8 Palanca de desbloqueo
9 Válvula reguladora
10 Válvula de seguridad
11 Manual de instrucciones (no ilustrado)
12 Guía rápida (no ilustrada)

Antes de utilizar por primera vez

Comprobar el suministro

1. Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.
2. Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Antes del primer uso

1. Limpie todas las piezas con agua de enjuague tibia para eliminar eventuales residuos de la producción.
2. Limpie la junta de sellado y séquela bien.
3. Coloque la junta de sellado en la tapa, como se describe en el capítulo ***Colocación de la junta de sellado (p. 28)*** .

Manipulación de la olla a presión

Para retirar la tapa

(Véase la figura A)

1. Sostenga firmemente ambas asas y deslice hacia arriba la palanca de desbloqueo (8) en el asa de la tapa.
2. Al mismo tiempo, gire la tapa en sentido antihorario.
3. Levante la tapa hacia arriba.

⚠ ADVERTENCIA

► Para abrir la tapa, espere a que la presión se haya reducido por completo.

Colocación de la tapa y cierre de la olla

(Véase la figura B)

1. Coloque la tapa sobre la olla con la junta de sellado colocada, de modo tal que el círculo de la tapa quede alineado con el círculo del asa de la olla.
2. Sostenga firmemente la tapa y gírela en sentido horario, hasta que el asa de la tapa encastre sobre el asa de la olla haciendo un "clic" audible y ya no pueda moverse. Su olla a presión está ahora lista para usar.

Colocación de la junta de sellado

1. Coloque la junta de sellado en la tapa sin que se produzcan torsiones ni intersticios. La junta de sellado debe apoyar en forma plana debajo del segmento de borde de la tapa que está curvado hacia adentro (véase la fig. C2).

Comprobación de la válvula de seguridad

(Véanse las figuras C1-C3)

La válvula de seguridad (10) indica con su capuchón rojo que hay presión dentro de la olla a presión:

◆ Capuchón rojo hacia abajo: La olla a presión no está bajo presión y puede abrirse.

◆ Capuchón rojo hacia arriba: La olla a presión está bajo presión y NO debe abrirse.

INDICACIÓN

► Antes de cada uso, compruebe la movilidad de la válvula de seguridad, presionando desde abajo contra la válvula. Debe ser posible deslizarla fácilmente hacia arriba y al soltarla debe caer nuevamente a la posición inferior (véase la fig. C2 y C3). Además, cuando la clavija en el centro de la válvula de seguridad está limpia puede presionarse hacia arriba.

Cocinar con la olla a presión

Atención con el volumen de llenado

Volumen de llenado mínimo: Para la generación de vapor, se requiere una cantidad mínima de líquido de aprox. 1/4 l.
Volumen de llenado máximo: La olla a presión debe llenarse como máximo hasta los 2/3 de su capacidad total. Esto equivale a unos 2 l.

INDICACIÓN

► Cuando cocine alimentos que hacen espuma o se expanden durante la cocción (por ej. arroz, legumbres), la olla a presión deberá llenarse a lo sumo hasta la mitad de su capacidad (aprox. 1,5 l).

Ajuste de la válvula reguladora

(Véase la figura D)

La válvula reguladora (9) puede ajustarse en tres posiciones:

Posición	Uso
● **(80 kPa)**	para la cocción
Ø	Para extraer la válvula reguladora para la limpieza
	Para liberar el vapor rápidamente, a fin de que pueda abrirse la tapa

INDICACIÓN

► Antes de cada uso, compruebe el funcionamiento de la válvula reguladora. Presione y gire al mismo tiempo la perilla de la válvula a modo de prueba en cada una de las posiciones y en sentido inverso. En las diferentes posiciones, la válvula reguladora retorna hacia arriba por acción de un resorte cuando se la suelta.

Consejos para cocinar con menor consumo de energía

◆ Cocine siempre las verduras y patatas con la mínima cantidad de agua para ahorrar energía.
◆ Seleccione el tamaño de la olla en función del tamaño de la placa de cocción. El tamaño de la olla a presión no deberá ser menor que el de la placa de cocción, porque se consumirá más energía de la necesaria.
◆ Ponga el fuego de la cocina a mínimo en el momento oportuno cuando comienza el proceso de cocción.
◆ Aproveche el calor residual de la placa de cocción para terminar de cocinar los alimentos sin costo y apague la placa unos minutos antes del final de la cocción.

Preparativos

1. Ponga los ingredientes en la olla a presión. Tenga en cuenta el volumen de llenado mínimo y máximo (véase el capítulo ***Atención con el volumen de llenado, p. 29***)
2. Compruebe que la junta de sellado esté en la posición correcta, como se describe en el capítulo ***Colocación de la junta de sellado (p. 28)*** .
3. Cierre la tapa de la olla a presión, como se describe en el capítulo ***Colocación de la tapa y cierre de la olla (p. 28)***.
4. Ponga la olla a presión sobre la cocina y enciéndala al nivel máximo.

Calentamiento

Al comenzar el proceso de cocción saldrá vapor de la válvula de seguridad. Esto es normal, dado que la presión en ese momento no es suficiente para cerrar la válvula de seguridad. Una vez alcanzada la presión suficiente, se levantará el capuchón rojo de la válvula de seguridad – claramente visible en la mirilla de la válvula de seguridad (véase la figura C1).

1. Ajuste la válvula reguladora en la posición ● (80 kPa).
2. Ponga la cocina en suministro de calor máximo.
3. En cuanto salga vapor de la válvula reguladora, vaya reduciendo gradualmente el suministro de calor de la cocina hasta que casi ya no salga más vapor. A partir de la salida de vapor rigen los valores especificados en el capítulo ***Indicaciones del tiempo de cocción (p. 31)***.
4. Cuando ya no salga más vapor de la válvula reguladora, vuelva a aumentar gradualmente el suministro de calor de la cocina. Cuando aparezca un poco de vapor, mantenga el ajuste de la cocina.

Apertura de la olla a presión

Antes de abrir la olla a presión deberá reducirse la presión dentro de la olla.

INDICACIÓN

► La olla a presión sólo deberá abrirse cuando la presión se haya reducido por completo. Esto puede reconocerse porque el capuchón rojo de la válvula de seguridad estará bien abajo.

Método lento:
Una vez finalizado el tiempo de cocción, apague el suministro de calor y deje enfriar la olla lentamente. El capuchón rojo de la válvula de seguridad descenderá – claramente visible en la mirilla.

INDICACIÓN

► Tenga en cuenta que este período de enfriamiento formará parte del tiempo de cocción.

Método rápido:
Para lograr un enfriamiento más rápido y la liberación del vapor de la olla, coloque la válvula reguladora en la posición de liberación rápida del vapor a fin de dejar escapar el vapor y permitir la reducción de la presión.

⚠ ADVERTENCIA

► Mantenga suficiente distancia de la salida de vapor para evitar lesiones por escaldaduras.

Limpieza y cuidados

*¡Antes de iniciar las tareas, preste atención a las indicaciones de seguridad en el capítulo **Indicaciones de seguridad (p. 25)**! ¡Deje enfriar la olla a presión antes de cada limpieza para evitar quemaduras!*

INDICACIÓN

► El cuerpo de la olla, la tapa y la junta de sellado **NO** deben limpiarse en el lavavajillas.

Olla a presión

◆ Utilice para la limpieza un detergente comercial y seque a fondo la olla a presión.
◆ No use limpiadores abrasivos ni esponjas duras para la limpieza, porque de lo contrario se producirán rayaduras en el acero inoxidable.
◆ En caso de residuos calcáreos puede hacer hervir la olla a presión con agua y vinagre. No coloque la tapa para este procedimiento.

Junta de sellado

◆ Elimine a fondo toda la suciedad y seque bien la junta de sellado.
◆ Vuelva a colocar la junta de sellado en la tapa, como se describe en el capítulo ***Colocación de la junta de sellado (p. 28)***.

INDICACIÓN

► No ponga la junta de sellado en el lavavajillas. El material se volverá quebradizo.
► Reemplace la junta de sellado periódicamente por una nueva (cada uno o dos años, dependiendo de la frecuencia de uso, o en cuanto aparezcan signos de desgaste), para garantizar un perfecto funcionamiento de la olla a presión. Preste especial atención al material quebradizo, grietas, decoloraciones, deformaciones y endurecimientos.

Válvula de seguridad
La válvula de seguridad debe limpiarse a fondo después de cada uso.
1. Sostenga la válvula de ambos lados bajo el agua corriente.
2. Asegúrese de que los orificios estén siempre limpios y abiertos. Elimine con una aguja pequeña las costras formadas por restos de comida.
3. Compruebe la movilidad como se describe en el capítulo ***Comprobación de la válvula de seguridad (p. 28)***.

Válvula reguladora
La válvula reguladora debe limpiarse a fondo después de cada uso.
1. Para extraerla, coloque la válvula reguladora en la posición **Ø**.
2. Extraiga la válvula reguladora hacia arriba.
3. Desmonte la válvula reguladora, como se muestra en la figura F.
4. Limpie cada una de las piezas en agua de enjuague tibia.
5. Deje que las piezas se sequen bien.
6. Vuelva a ensamblar la válvula reguladora en la secuencia que muestra la figura F. Asegúrese de que las dos salientes de la junta de silicona encajen en las ranuras de la válvula reguladora.
7. Limpie en la tapa el alojamiento de la válvula reguladora. La silicona que se encuentra allí también puede retirarse y limpiarse.
8. Inserte la válvula reguladora en la tapa: La flecha apunta al **Ø**.

INDICACIÓN

► En el caso de que no pueda eliminarse la suciedad de la válvula de seguridad o de la válvula reguladora, póngase en contacto directamente con un asistente de servicio cualificado o con nuestro servicio de atención al cliente.

Almacenamiento

Si no llegara a necesitar el producto por un largo tiempo, coloque la tapa invertida sobre la olla a presión para preservar la junta de sellado.

Indicaciones del tiempo de cocción

El tiempo de cocción comienza cuando sale vapor constantemente de la válvula reguladora.
Como regla práctica se aplica:
◆ El tiempo de cocción en la olla a presión se reduce aproximadamente a la mitad en comparación con la cocción en una olla convencional. Ejemplo: En una olla normal, las patatas necesitan alrededor de 30 minutos, en una olla a presión unos 10 minutos.
◆ Cuanto más pequeño sea el producto a cocinar, tanto más corto será el tiempo de cocción. Ejemplo: Las patatas cortadas en dados tienen un tiempo de cocción más corto que las patatas enteras.
◆ Cuanto menor sea el volumen de llenado de la olla a presión, tanto más corto será el tiempo de cocción. Ejemplo: 2 patatas tienen un tiempo de cocción más corto que 6 patatas.
Los tiempos de cocción indicados a continuación se ofrecen solamente como punto de referencia. Adapte los tiempos de cocción necesarios para satisfacer su gusto.

	Alimentos	Tiempo de cocción en minutos
Carne, aves, pescado	Cerdo asado	25-30
	Estofado de cerdo	15-20
	Ternera asada	15-20
	Estofado de res	15-20
	Carne de res para caldo (rodaja de jarrete)	20-25
	Carne de res asada	30-40
	Pechuga de pollo	10-15
	Filete de pescado	5-8
	Crustáceos, mejillones, camarones	3-6
Legumbres	Lentejas	10-15
	Guisantes	12-16
	Judías blancas	12-16
	Arroz	6-10
	Alforfón	5-8

Información general

Declaración de conformidad

Mediante la presente, HOBERG declara que este producto cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de la directiva 97/23/CE. Puede obtener una declaración de conformidad completa a petición en nuestro servicio de atención al cliente.

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, HOBERG también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos. En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje específico del producto, el material publicitario o el servicio de atención al cliente de HOBERG para el producto en cuestión.
En caso de someterlo a un uso profesional o equivalente, p.ej. en hoteles, pensiones, centros municipales, o si el usuario no es un consumidor de acuerdo con el Código Civil, el periodo de garantía será de 6 meses. En este caso, las exclusiones de la garantía no sufren ningún cambio.
Contacte con su comercial para todo lo relacionado con condiciones de garantía, pedidos de accesorios o consultas sobre la gestión de la asistencia técnica fuera de Alemania.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:
◆ El incumplimiento del manual de instrucciones.
◆ El uso no conforme a lo previsto.
◆ La manipulación incorrecta o inadecuada.
◆ La realización incorrecta de reparaciones.
◆ Las modificaciones no permitidas.
◆ El uso de piezas o repuestos de terceros.
◆ El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen 33
Productbeschrijving. 36
Vóór het eerste gebruik 36
Gebruik van de snelkookpan 36
Koken met de snelkookpan. 37
Reiniging en verzorging 38
Opslag 39
Aanwijzingen voor de gaartijd 39
Algemene opmerkingen. 40

Geachte klant,
Lees vóór het gebruik van de snelkookpan de in deze bedieningshandleiding vermelde aanwijzingen omtrent de speciale eigenschappen, voor het veilige gebruik volgens de voorschriften alsmede reiniging en verzorging door.
Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de bedieningshandleiding open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.
Bewaar deze bedieningshandleiding voor later gebruik en overhandig deze samen met het apparaat aan de volgende eigenaar.

Veiligheidsaanwijzingen

Algemene veiligheidsaanwijzingen

► Lees deze bedieningshandleiding en alle hierin vermelde aanwijzingen volledig door, voordat u met de snelkookpan gaat werken. Niet-reglementair gebruik kan aanzienlijke schade veroorzaken.
► Laat de snelkookpan door niemand gebruiken die zich niet vooraf met de bedieningshandleiding vertrouwd heeft gemaakt.
► Overhandig de snelkookpan alleen samen met de bedieningshandleiding door aan derden.

⚠ GEVAAR

Gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal!
► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er heerst gevaar voor verstikking.

Toezicht

► Laat de snelkookpan tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
► Gebruik de snelkookpan niet in de buurt van kinderen.
► Deze snelkookpan is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of door deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.

Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht, om lichamelijk letsel te voorkomen:
► De snelkookpan kookt onder druk. Controleer vóór het verhitten altijd eerst de juiste plaatsing van het deksel, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Deksel opzetten en pan sluiten (p. 36)***. Gebruik de snelkookpan nooit met een los opgelegd deksel.

► Controleer voorafgaand aan ieder gebruik altijd het schoon zijn en de werking van het veiligheidsventiel, regelventiel en afdichtingsring (zie hoofdstuk ***Veiligheidsventiel controleren p. 36***) en controleer de snelkookpan vóór gebruik op zichtbare uitwendige beschadigingen. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht, om lichamelijk letsel te voorkomen:

► Gebruik de snelkookpan niet om mee te frituren.

Neem de volgende instructies in acht om brandletsels te vermijden:

► Pak de snelkookpan uitsluitend bij de handgrepen en bedieningselementen vast. Gebruik indien nodig pannenlappen of draag handschoenen.

► Verplaats de snelkookpan heel voorzichtig als hij onder druk staat.

► Op het veiligheidsventiel en aan het regelventiel kan hete stoom vrijkomen. Let op een veilige afstand t.o.v. het apparaat.

► De snelkookpan niet overvullen. Bij voedingsmiddelen die opschuimen of tijdens het garen opzwellen, zoals rijst, peulvruchten, bouillons of gedroogde groenten, vult u de snelkookpan hooguit tot de helft van zijn volume.

► Appelmoes en compotes mogen niet in de snelkookpan worden bereid omdat hierbij stoombellen kunnen worden gevormd die bij het openen van de pan brandletsels kunnen veroorzaken.

► Prik bij het koken van vlees met vel niet in het vel van het vlees zolang het vel nog gezwollen is. De vrijkomende jus kan brandletsels veroorzaken.

LET OP

Neem de volgende instructies in acht om materiële schade aan de snelkookpan of het fornuis te voorkomen:

► Verwarm de snelkookpan nooit zonder vloeistof, omdat de pan door te sterke verwarming beschadigd kan raken. Vul de snelkookpan met minstens een 1/4 l vloeistof.

► Gebruik het product nooit in de oven. Handgrepen, ventielen, afdichtingen en veiligheidsvoorzieningen worden door de hoge temperaturen beschadigd.

Veilig openen van de snelkookpan

⚠ WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht, om lichamelijk letsel te voorkomen:

► Open de snelkookpan nooit met geweld. Open de pan niet, voordat de druk van binnen volledig is afgebouwd, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Openen van de snelkookpan (p. 38)***.

► De snelkookpan altijd eerst even schudden voordat u hem opent, om te voorkomen dat er hete stoombellen vrijkomen die brandletsel kan veroorzaken. Dat is heel belangrijk bij het snel stoom aflaten.

► Houd bij het aflaten van de stoom altijd uw handen, hoofd en lichaam buiten de gevarenzone. Er bestaat anders letselgevaar door ontsnappende stoom. Let hier met name op bij snel stoom aflaten met het regelventiel in de stand .

Veiligheid bij de reiniging

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

► Laat de snelkookpan vóór iedere reiniging afkoelen.

LET OP

► Gebruik voor het reinigen van de snelkookpan nooit scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.

Veiligheid bij reparatie en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht, om lichamelijk letsel te voorkomen:

► Voer geen wijzigingen aan de snelkookpan uit. Breng met name geen veranderingen aan de veiligheidsvoorzieningen aan, met uitzondering van de in deze bedieningshandleiding vermelde reinigingsmaatregelen. Smeer de ventielen niet met olie in!

► Vervang de afdichtring regelmatig na ca. 400 kookbeurten of uiterlijk na 2 jaar door een originele vervangingscomponent.

► Slijtageonderdelen die zichtbare schade vertonen (bijv. scheurtjes, verkleuringen of vervormingen) of niet meer correct passen moeten onmiddellijk worden vervangen. Wordt dit niet gedaan, zijn de goede werking en veiligheid van uw snelkookpan niet langer gewaarborgd.

► Laat reparaties aan het product uitsluitend door hiervoor geautoriseerde vakdealers of door de klantenservice uitvoeren. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt de garantiedekking resp. de garantieaanspraak.

► Defecte onderdelen mogen uitsluitend door originele vervangingsonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.

Reglementair gebruik

Dit product is niet bestemd voor commercieel gebruik en uitsluitend bedoeld voor de bereiding van voedsel op elektrische, gas- en inductiefornuizen.
Ieder afwijkend of verder reikend gebruik wordt aangemerkt als onreglementair.

⚠ WAARSCHUWING

Bij onreglementair en/of afwijkend gebruik kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend volgens voorschrift worden gebruikt.

► De in deze bedieningshandleiding beschreven handeligen dienen te worden nageleefd.

Alle aanspraken wegens schade die het het gevolg is van onreglementair gebruik worden uitgesloten.
Het risico draagt uitsluitend de gebruiker.

Gebruikte symbolen

⚠ GEVAAR

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die zware lichamelijke letsels of de dood zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die tot lichamelijk letsel zou kunnen leiden.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

OPMERKING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de hantering met het apparaat eenvoudiger maken.

Productbeschrijving

De snelkookpan Vitalini is geschikt voor de bereiding van soepen, eenpansgerechten, groente, vlees. De pan is geschikt voor alle kookhaarden.

Producttoverzicht/Leveringsomvang

(voor afbeeldingen, zie de uitklappagina links)

1 Afdichtring
2 Deksel
3 Panhandgreep, kort
4 Pan
5 Sandwich-capsulebodem
6 Panhandgreep, lang
7 Dekselgreep
8 Ontgrendelingshendel
9 Regelventiel
10 Veiligheidsventiel
11 Bedieningshandleiding (zonder afbeelding)
12 Verkorte handleiding (zonder afbeelding)

Vóór het eerste gebruik

Leveringsomvang controleren

1. Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
2. Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Voorafgaand aan het eerste gebruik

1. Reinig alle delen in warm afwaswater om eventuele productierestanten te verwijderen.
2. Reinig de afdichtring en droog hem goed af.
3. Plaats de afdichtring in het deksel, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Afdichtring aanbrengen (p. 36)*** .

Gebruik van de snelkookpan

Deksel afnemen

(Zie afbeelding A)

1. Houd beide grepen vast en schuif de ontgrendelingshendel (8) op de dekselgreep omhoog.
2. Draai het deksel gelijktijdig tegen de wijzers van de klok in (linksom)
3. Til het deksel naar boven toe van de pan.

⚠ WAARSCHUWING

► Wacht met het openen van het deksel tot de druk volledig is afgelaten.

Deksel opzetten en de pan sluiten

(Zie afbeelding B)

1. Plaats het deksel met de aangebrachte afdichtring zodanig op de pan dat de cirkel op het deksel op één lijn ligt met de cirkel op de panhandgreep.
2. Houd het deksel vast en draai dit linksom, tot de dekselgreep met een hoorbare klik vastklikt en niet meer bewogen kan worden. Uw snelkookpan is nu klaar voor gebruik.

Afdichtring aanbrengen

1. Plaats de afdichtring zonder te draaien en zonder openingen in het deksel. De afdichtring moet vlak onder de naar binnen gebogen randsegmenten van het deksel liggen (zie afb. C2).

Veiligheidsventielcontroleren

(zie afbeeldingen C1, C3)

Het veiligheidsventiel (10) geeft met zijn rode kap de druk in de snelkookpan aan:
◆ Rode kap beneden: snelkookpan staat niet onder druk en kan geopend worden.
◆ Rode kap boven: snelkookpan staat onder druk en kan NIET geopend worden.

OPMERKING

► Controleer vóór ieder gebruik de soepele beweging van het veiligheidsventiel door van onderen tegen het ventiel aan te drukken. Het ventiel moet soepel omhoog geschoven kunnen worden en na het loslaten weer terugkeren in de onderste stand (zie afb. G2 en G3). Ook de pen in het midden van het veiligheidsventiel moet in schone toestand omhoog kunnen worden geduwd.

Koken met de snelkookpan

Op juiste vulhoeveelheid letten

Minimum vulhoeveelheid: Voor het genereren van stoom is een minimum vulhoeveelheid van ca.1/4 l nodig.
Maximum vulhoeveelheid: De snelkookpan mag maximaal tot 2/3 van zijn totale inhoud worden gevuld. Dat is ca. 2 l.

OPMERKING

► Als u voedingsmiddelen kookt die opschuimen of bij het koken opzwellen (bijv. rijst, peulvruchten), mag de snelkookpan slechts tot de helft van zijn totale inhoud worden gevuld (ca. 1,5 l).

Regelventiel instellen

(zie afbeelding D)

Het regelventiel (9) kan in 3 standen worden gezet

Stand	Gebruik
● (80 kPa)	voor gaarstomen
Ø	Om het regelventiel te verwijderen voor reiniging
	Om snel stoom af te laten, zodat het deksel kan worden geopend

OPMERKING

► Controleer vóór ieder gebruik de werking van het regelventiel. Daartoe de ventielknop proefsgewijs indrukken en deze gelijktijdig in elke stand en weer terug draaien. Het regelventiel veert in de verschillende standen omhoog, zodra het wordt losgelaten.

Tip voor energiebesparend koken

◆ Stoom groenten en aardappelen gaar met een minimum hoeveelheid water, om energie te besparen.
◆ Stem de maat van de pannen af op de grootte van de kookplaat. De snelkookpan dient niet kleiner te zijn dan de kookplaat, omdat u anders meer energie verbruikt dan noodzakelijk.
◆ Schakel de kookhaard op tijd om naar een kleinere kookstand, zodra het garen begint.
◆ Gebruik de restwarmte van de kookplaat voor gratis nagaren en schakel de plaat enkele minuten vóór het einde van de gaartijd uit.

Voorbereidingen

1. Doe de ingrediënten in de snelkookpan. Let op de minimum en maximum vulhoeveelheid (zie hoofdstuk ***Op juiste vulhoeveelheid letten, p. 37***)
2. Controleer de juiste plaatsing van de afdichtring, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Afdichtring aanbrengen (p. 36)*** .
3. Sluit het deksel van de snelkookpan, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Deksel opzetten en pan sluiten (p. 36)***.
4. Zet de snelkookpan op de kookplaat en schakel deze in de hoogste stand.

Opwarmen

Aan het begin van het kookproces ontwijkt er stoom uit het veiligheidsventiel. Dit is normaal, omdat de druk op dat moment nog onvoldoende hoog is om het veiligheidsventiel te sluiten. Zodra deze druk is bereikt, komt het rode kapje van het veiligheidsventiel omhoog – goed zichtbaar in het kijkvenster van het veiligheidsventiel (zie afbeelding C1).

1. Zet het regelventiel in de stand ● (80 kPa).
2. Zet de kookplaat op maximale hittetoevoer.
3. Zodra er stoom uit het regelventiel komt, zet u de hittetoevoer van de kookaard lager, tot er vrijwel geen stoom meer ontwijkt. Vanaf het moment waarop stoom ontwijkt gelden de waarden zoals aangegeven in het hoofdstuk ***Aanwijzingen voor de gaartijd (p. 39)***.
4. Zodra er geen stoom meer uit het regelventiel ontwijkt, wordt de kookhaard weer stapsgewijs hoger gezet. Zodra er weer wat stoom verschijnt, wordt deze haardstand aangehouden.

Openen van de snelkookpan

Voordat u de snelkookpan opent moeteerst de druk in de pan worden afgelaten.

OPMERKING

► De snelkookpan kan alleen worden geopend, wanneer de druk volledig is afgelaten. U herkent dat aan het rode kapje van het veiligheidsventiel dat dan helemaal omlaag is.

Langzame methode:
Zodra de gaartijd om is, schakelt u het fornuis uit en laat de pan langzaam afkoelen. De rode dop van het veiligheidsventiel zakt - duidelijk zichtbaar in het kijkglas.

OPMERKING

► Houd er rekening mee dat ook de afkoeltijd deel uitmaakt van de gaartijd is.

Snelle methode:
Om de snelkookpan sneller af te laten koelen en de stoom sneller af te laten, zet u het regelventiel in de stand Snel stoom aflaten zodat de stoom kan ontwijken en de druk kan worden afgelaten.

⚠ WAARSCHUWING

► Blijf op veilige afstand van de ontwijkende stoom, om letsel door verbranding te vermijden.

Reiniging en verzorging

Lees voorafgaand aan de werkzaamheden eerst de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk **Veiligheidsinstructies** ***(p. 33)****!*
Laat de snelkookpan vóór het reinigen eerst afkoelen, om verbrandingen te vermijden!

OPMERKING

► Pan, deksel en afdichtring mogen **NIET** in de vaatwasser worden gereinigd.

Snelkookpan
◆ Gebruik voor het reinigen gewoon afwasmiddel en droog de snelkookpan grondig af.
◆ Gebruik geen schuurmiddelen of harde sponzen voor de reiniging, omdat dit krassen op het rvs veroorzaakt.
◆ Bij kalkafzettingen kunt u de snelkookpan met azijnwater uitkoken. Daarbij niet het deksel op de pan zetten.

Afdichtring
◆ Verwijder alle vuilresten grondig en droog de afdichtring af.
◆ Plaats de afdichtring terug in het deksel, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Afdichtring aanbrengen (p. 36)***.

OPMERKING

► Doe de afdichtring niet in de vaatwasser. Het materiaal wordt daardoor bros.
► Vervang de afdichtring regelmatig door een nieuwe (om de één tot twee jaar, afhankelijk van de gebruiksfrequentie of zodra er slijtageverschijnselen te zien zijn) om de onberispelijke werking van de snelkookpan te waarborgen. Let vooral op bros materiaal, scheuren, kleurveranderingen, vervormingen en verhardingen.

Veiligheidsventiel
Het veiligheidsventiel dient na elk gebruik grondig te worden gereinigd.
1. Houd het ventiel aan beide kanten onder stromend water.
2. Let erop dat de openingen altijd schoon en open zijn. Verwijder aangekoekte etensresten met een speld.
3. Controleer de soepele beweging zoals beschreven in hoofdstuk ***Veiligheidsventiel controleren (p. 36)***.

Regelventiel
Het regelventiel dient na elk gebruik grondig te worden gereinigd.
1. Zet het regelventiel in stand **Ø**, om het te verwijderen.
2. Trek het regelventiel naar boven toe los.
3. Demonteer het regelventiel, zoals afgebeeld in afbeelding F.
4. Reinig alle componenten grondig in warm spoelwater.
5. Laat alle componenten goed drogen.
6. Zet het regelventiel weer in elkaar, de volgorde wordt getoond in afbeelding F. Let erop dat de beide neuzen van de siliconenafdichting in de groeven van het regelventiel worden vastgeklikt.
7. Reinig in het deksel de opname van het regelventiel. De daar aangebrachte siliconen zijn demonteerbaar en eveneens reinigbaar.
8. Plaats het regelventiel in het deksel: De richtingspijl wijst naar **Ø**.

OPMERKING

► Indien de verontreiniging op het veiligheids- resp. regelventiel niet kan worden verwijderd neemt u contact op met een gekwalificeerde servicemonteur of belt u rechtstreeks onze klantenservice.

Opslag

Indien u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt legt u het deksel omgekeerd op de snelkookpan om de afdichtring te ontzien.

Aanwijzingen voor de gaartijd

De gaartijd start, zodra er gelijkmatig stoom uit het regelventiel ontwijkt.
Als vuistregel geldt:
◆ De gaartijd in de snelkookpan is in vergelijking met het koken in een normale pan ongeveer half zo lang. Voorbeeld: In een normale pan hebben aardappelen ongeveer 30 minuten nodig, in de snelkookpan ca. 10 minuten.
◆ Hoe kleiner de levensmiddelen, des te korter de gaartijd. Voorbeeld: In dobbelsteentjes gesneden aardappelen zijn sneller gaar dan hele aardappelen.
◆ Hoe kleiner de vulhoeveelheid in de snelkookpan is, des te korter de gaartijd. Voorbeeld: 2 aardappelen zijn sneller gaar dan 6 aardappelen.
De hierna aangegeven gaartijden zijn richttijden. U kunt de benodigde gaartijden naar eigen keuze aanpassen.

	Levensmiddelen	Gaartijd in minuten
Vlees, gevogelte, vis	Gebraden varkens-vlees	25-30
	Varkensgoulash	15-20
	Gebraden kalfsvlees	15-20
	Rundergoulash	15-20
	Soepvlees van rund (runderschenkel)	20-25
	Gebraden rundvlees	30-40
	Kippenborst	10-15
	Visfilet	5-8
	Schaaldieren, mosselen, garnalen	3-6
Peulvruchten	Linzen	10-15
	Erwten	12-16
	Witte bonen	12-16
	Rijst	6-10
	Boekweit	5-8

Algemene opmerkingen

Conformiteitsverklaring

De firma HOBERG verklaart bij dezen dat dit product voldoet aan de fundamentele eisen en overige relevante bepalingen van de richtlijn 97/23/EG. Een volledige conformiteitsverklaring is op aanvraag verkrijgbaar bij onze klantenservice.

Vrijwaring en garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt HOBERG voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie. Indien en voor zover deze wordt geboden, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de klantenservice van HOBERG. Bij commercieel of daarmee gelijk te stellen gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions of openbare accommodaties of als de klant geen consument is zoals bedoeld in het Burgerlijk Wetboek, verleent de fabrikant een garantie van 6 maanden. De garantieuitsluiting blijft hierdoor onverlet.
Voor de garantiebepalingen, bestelling van accessoires en vragen verwijzen wij u naar uw dealer.

Aansprakelijkheidsbeperkingen

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade of vervolgschade in geval van:
◆ veronachtzaming van de bedieningshandleiding,
◆ onreglementair gebruik,
◆ ondeugdelijke of oneigenlijk gebruik,
◆ ondeugdelijk uitgevoerde reparaties,
◆ niet toegestane modificaties,
◆ gebruik van vreemde onderdelen resp. vervangingsonderdelen,
◆ gebruik van ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires.

Содержание

Указания по безопасности 41
Описание изделия 44
Перед первым использованием . . . 44
Эксплуатация скороварки. 44
Приготовление блюд с помощью скороварки. 45
Чистка и уход 46
Хранение 47
Указания по времени приготовления 47
Общие указания 48

Уважаемый покупатель!
Прежде чем пользоваться скороваркой, прочитайте содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации указания, касающиеся особых характеристик прибора, безопасного использования по назначению, а также чистки и ухода.
Разверните раскладные страницы в начале и конце руководства по эксплуатации, чтобы сверяться с иллюстрациями во время чтения.
Сохраните это руководство по эксплуатации для последующего использования и передайте его вместе с изделием следующему владельцу.

Указания по безопасности

Общие указания по безопасности

► Перед началом работы со скороваркой полностью прочитайте данное руководство по эксплуатации со всеми содержащимися в нем указаниями. Использование прибора не по назначению может привести к серьезному ущербу.
► Не позволяйте пользоваться скороваркой тем, кто заранее не ознакомился с данным руководством по эксплуатации.
► Передавайте скороварку третьим лицам только вместе с данным руководством по эксплуатации.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Опасность удушения упаковочными материалами!
► Запрещается играть с упаковочным материалом. Существует опасность удушения.

Работа под присмотром

► Не оставляйте скороварку без присмотра во время работы.
► Не подпускайте детей к работающей скороварке.
► Данная скороварка не предназначена для эксплуатации лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, обладающими недостаточным опытом и/или знаниями, за исключением случаев, когда работа выполняется под надзором лица, ответственного за безопасность, или после получения от такого лица инструктажа по вопросам пользования скороваркой.

Безопасное использование

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы избежать получения травм, соблюдайте следующие рекомендации:
► Скороварка работает под давлением. Перед разогревом всегда проверяйте правильность положения крышки, как описано в главе ***Установка крышки и закрытие кастрюли (***с. 44***)***. Никогда не используйте скороварку с незакрепленной крышкой.

► Проверяйте чистоту и исправность предохранительного клапана, регулировочного клапана и уплотнительного кольца перед каждым использованием (см. главу ***Проверка предохранительного клапана*** с. 44). Перед использованием проверьте, нет ли на скороварке видимых повреждений. Не эксплуатируйте поврежденную скороварку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы избежать получения травм, соблюдайте следующие рекомендации:

► Не используйте скороварку для жарки во фритюре.

Чтобы избежать получения ожогов, соблюдайте следующие рекомендации:

► Берите скороварку только за ручки и элементы управления. При необходимости используйте перчатки или прихватки.

► Если скороварка находится под давлением, передвигайте ее очень осторожно.

► Из предохранительного и регулировочного клапанов может выделяться горячий пар. Соблюдайте безопасную дистанцию.

► Не переполняйте скороварку. При приготовлении продуктов, которые пенятся или увеличиваются в объеме во время приготовления, — например, рис, бобовые, бульоны или сушеные овощи, — заполняйте скороварку не более чем на половину ее объема.

► Не готовьте в скороварке яблочный мусс и компоты, так как при их приготовлении могут образоваться пузырьки пара, которые при открытии кастрюли могут стать причиной ожогов.

► При приготовлении мяса со шкуркой не протыкайте шкурку, пока она находится во вздутом состоянии. Брызги сока могут стать причиной ожогов.

ВНИМАНИЕ!

Чтобы избежать повреждения скороварки или плиты, соблюдайте следующие рекомендации:

► Никогда не нагревайте скороварку без жидкости, так как перегрев может стать причиной повреждения кастрюли. Минимальное количество жидкости, необходимое для использования скороварки, составляет 1/4 л.

► Никогда не используйте изделие в духовом шкафу. Высокие температуры могут повредить ручки, клапаны, уплотнения и предохранительные приспособления.

Безопасное открывание скороварки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы избежать получения травм, соблюдайте следующие рекомендации:

► Никогда не применяйте силу для открывания скороварки. Не открывайте скороварку до тех пор, пока внутреннее давление полностью не нормализуется, как описано в главе ***Открывание скороварки (***с. 46***)***.

► Перед каждым открыванием скороварки хорошо встряхивайте ее, чтобы лопающиеся паровые пузырьки не стали причиной ожогов. Это особенно важно при быстром выпуске пара.

► Выпуская пар, держите руки, голову и корпус вне опасной зоны. Вы можете травмироваться выделяющимся паром. Обращайте на это особое внимание при быстром выпуске пара с помощью регулировочного клапана в положении .

Безопасность при чистке

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!

► Перед чисткой дайте скороварке остыть.

ВНИМАНИЕ!

► Никогда не используйте для чистки скороварки острые предметы или абразивные чистящие средства.

Безопасность при ремонте и обслуживании

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы избежать получения травм, соблюдайте следующие рекомендации:

► Не вносите изменения в конструкцию скороварки. Особенно не допускайте вмешательства в конструкцию предохранительных приспособлений, за исключением случаев, связанных с чисткой прибора и описанных в данном руководстве по эксплуатации. Не смазывайте клапаны!

► Регулярно, примерно после 400 использований или не позднее, чем через 2 года заменяйте уплотнительное кольцо оригинальной запасной частью.

► Изнашиваемые детали, которые имеют видимые повреждения (например, трещины, изменения цвета или деформации) или положение которых изменилось, подлежат незамедлительной замене. Несоблюдение данных рекомендаций может отрицательно отразиться на работе и безопасности вашей скороварки.

► Передавайте изделие для ремонта только авторизованным дилерам или сервисной службе завода-изготовителя. Ненадлежащее проведение ремонта может создать значительную опасность для пользователя. Кроме того, действие гарантии прекращается и гарантийное обслуживание не производится.

► Неисправные узлы разрешается заменять только на оригинальные запасные части. Использование только таких частей гарантирует выполнение требований безопасности.

Применение по назначению

Данное изделие предназначено для некоммерческого использования в целях приготовления блюд на электрических, газовых и индукционных плитах.
Любое иное или выходящее за рамки данного использование считается применением не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае применения изделия не по назначению или для иных целей оно может представлять собой опасность для окружающих.

► Используйте изделие исключительно по назначению.

► Соблюдайте указания, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Какие-либо претензии на возмещение убытков, возникших вследствие использования не по назначению, не принимаются.
Риск возлагается исключительно на пользователя.

Используемые символы

⚠ ОПАСНОСТЬ

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к телесным повреждениям.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

ВНИМАНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к материальному ущербу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

УКАЗАНИЕ

► Указание обозначает дополнительную информацию, позволяющую облегчить обращение с изделием.

Описание изделия

Скороварка Vitalini подходит для приготовления супов, рагу, овощных и мясных блюд. Скороварку можно использовать на всех видах плит.

Обзор изделия/объем поставки

(иллюстрации см. на левой раскладной странице)

1 Уплотнительное кольцо
2 Крышка
3 Ручка кастрюли короткая
4 Корпус кастрюли
5 Двойное капсулированное дно
6 Ручка кастрюли длинная
7 Ручка крышки
8 Рычаг разблокировки
9 Регулировочный клапан
10 Предохранительный клапан
11 Руководство по эксплуатации (на рис. не показано)
12 Краткое руководство (на рис. не показано)

Перед первым использованием

Проверка объема поставки

1. Проверьте целостность комплекта поставки и убедитесь в отсутствии видимых повреждений.
2. В случае некомплектности поставки или повреждений немедленно сообщите об этом поставщику.

Перед первым использованием

1. Промойте все детали в теплой воде, чтобы очистить их от возможных производственных загрязнений.
2. Промойте уплотнительное кольцо и хорошо просушите его.
3. Вставьте уплотнительное кольцо в крышку, как описано в главе ***Вставка уплотнительного кольца (с. 44).***

Эксплуатация скороварки

Снятие крышки

(см. рисунок A)

1. Возьмитесь за обе ручки и поднимите рычаг разблокировки (8) на ручке крышки.
2. Одновременно поверните крышку против часовой стрелки.
3. Поднимите крышку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

► Не спешите открывать крышку до тех пор, пока давление полностью не нормализуется.

Установка крышки и закрытие кастрюли

(см. рисунок B)

1. Установите крышку со вставленным уплотнительным кольцом на кастрюлю таким образом, чтобы круг на крышке и круг на ручке кастрюли располагались на одной линии.
2. Удерживая крышку, поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока ручка крышки на зафиксируется над ручкой кастрюли. При этом вы услышите щелчок, и крышка больше не будет двигаться. Теперь ваша скороварка готова к работе.

Вставка уплотнительного кольца

1. Вставьте уплотнительное кольцо в крышку, не перекручивая его и не допуская образования щелей. Уплотнительное кольцо должна плоско лежать под загнутыми внутрь сегментами края крышки (см. рис. C2).

Проверка предохранительного клапана

(см. рисунки C1-C3)

Красный колпачок предохранительного клапана (10) показывает давление в скороварке

◆ Красный колпачок внизу: в скороварке нет давления, и ее можно открыть.

◆ Красный колпачок вверху: скороварка находится под давлением и ее **НЕЛЬЗЯ** открывать.

УКАЗАНИЕ

► Перед каждым использованием необходимо проверять легкость хода предохранительного клапана, слегка нажимая на него снизу. Клапан должен легко сдвигаться вверх, а если его отпустить, он должен падать в нижнее положение (см. рис. C2 и C3). Кроме того, стержень в центре предохранительного клапана должен в чистом состоянии нажиматься вверх.

Приготовление блюд с помощью скороварки

Соблюдение объема заполнения

Минимальный объем заполнения: для образования пара необходимо, чтобы в скороварке было не менее 1/4 л жидкости.
Максимальный объем: разрешается заполнять скороварку не более чем на 2/3 общего объема. Это примерно 2 л.

УКАЗАНИЕ

► При приготовлении продуктов, которые пенятся или увеличиваются в объеме во время приготовления (например, рис, бобовые), заполняйте скороварку не более чем на половину ее объема (ок. 1,5 л).

Настройка регулировочного клапана

(см. рисунок D)

Регулировочный клапан (9) может быть установлен в 3 положения.

Положение	Применение
● (80 кПа)	Для готовки
Ø	Для извлечения регулировочного клапана в целях чистки
	Для быстрого выпуска пара, чтобы открыть крышку

УКАЗАНИЕ

► Перед каждым использованием проверяйте функциональность регулировочного клапана. Попробуйте нажать и одновременно повернуть кнопку клапана в каждое положение и обратно. Если опустить клапан в конкретном положении, он поднимается вверх.

Советы по энергосберегающей готовке

◆ Для экономии энергии варите овощи в минимальном количестве воды.
◆ Размер варочной поверхности и размер кастрюли должны соответствовать. Скороварка не должна быть меньше варочной поверхности, иначе вы будете тратить больше энергии, чем это необходимо.
◆ Когда начнется процесс варки, не забудьте вовремя понизить уровень нагрева варочной поверхности.
◆ Используйте остаточное тепло варочной поверхности, чтобы довести блюдо до готовности без лишних затрат, и выключайте плиту за несколько минут до конца времени приготовления.

Подготовка

1. Поместите ингредиенты в скороварку. Соблюдайте требования минимального и максимального объема заполнения (см. главу ***Соблюдение объема заполнения, с. 45).***
1. Проверьте, правильно ли установлено уплотнительное кольцо, как описано в главе ***Вставка уплотнительного кольца (с. 44) .***
1. Закройте крышку скороварки, как описано в главе ***Установка крышки и закрытие кастрюли (с. 44)***.
2. Поставьте скороварку на плиту и включите плиту в режим максимального нагрева.

Нагрев

В начале процесса варки из предохранительного клапана выделяется пар. Это нормально, так как на этот момент

давления в скороварке еще недостаточно для того, чтобы закрыть предохранительный клапан. Как только необходимое давление будет достигнуто, красный колпачок предохранительного клапана поднимется вверх, что будет отчетливо видно через смотровое окошко предохранительного клапана (см. рис. C1).
1. Установите регулировочный клапан в положение ●(80 кПа).
2. Включите плиту в режим максимального нагрева.
3. Как только из регулировочного клапана начнет выделяться пар, постепенно снижайте уровень нагрева плиты до тех пор, пока выделение пара практически прекратится. С момента выделения пара действуют значения, приведенные в главе ***Указания по времени приготовления (с. 47)***.
4. После того как пар перестал выделяться из регулировочного клапана, снова постепенно увеличивайте уровень нагрева плиты. Если снова появится пар, оставьте уровень нагрева неизменным.

Открывание скороварки

Перед открыванием скороварки необходимо снизить давление внутри кастрюли.

УКАЗАНИЕ

► Скороварка откроется только после того, как давление полностью нормализуется. Об этом вы узнаете по полностью опустившемуся красному колпачку предохранительного клапана.

Медленный способ
По истечении времени приготовления нагрев плиты и дайте кастрюле медленно остыть. Красный колпачок предохранительного клапана будет опускаться, это будет отчетливо видно через смотровое окошко.

УКАЗАНИЕ

► Обратите внимание на то, что время остывания также является частью времени приготовления.

Быстрый способ
Чтобы быстро охладить скороварку и выпустить пар, установите регулировочный клапан в положение быстрого выпуска пара, чтобы пар мог выйти, а давление могло нормализоваться.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

► Чтобы избежать ожога выходящим паром, стойте на достаточном расстоянии от скороварки.

Чистка и уход

*Перед началом работ ознакомьтесь с указаниями по технике безопасности в главе **Указания по безопасности (с. 46)!***
Дайте скороварке остыть перед чисткой, чтобы избежать ожогов!

УКАЗАНИЕ

► Корпус кастрюли, крышку и уплотнительное кольцо **НЕЛЬЗЯ** мыть в посудомоечной машине.

Скороварка
◆ Используйте для чистки обычное моющее средство и тщательно вытирайте скороварку.
◆ Не используйте для чистки абразивные чистящие средства или твердые губки, чтобы не поцарапать нержавеющую сталь.
◆ Образовавшийся на скороварке известковый налет можно удалить с помощью раствора уксуса. При этом не закрывайте крышку.

Уплотнительное кольцо
◆ Тщательно удалите все загрязнения и вытрите уплотнительное кольцо.
◆ Вставьте уплотнительное кольцо обратно в крышку, как описано в главе ***Вставка уплотнительного кольца (с. 44).***

УКАЗАНИЕ

► Не мойте уплотнительное кольцо в посудомоечной машине. Из-за этого материал становится хрупким.
► Чтобы обеспечить безупречную работу скороварки, регулярно заменяйте уплотнительное кольцо на новое (каждые один-два года в зависимости от частоты использования, или при появлении признаков износа). Обращайте особое внимание на хрупкость материала, трещины, изменения цвета, деформации и упрочнение материала.

Предохранительный клапан
После каждого использования предохранительный клапан необходимо тщательно чистить.
1. Для этого ополосните клапан проточной водой с обеих сторон.
2. Следите за тем, чтобы отверстия всегда были чистыми и свободными. Удаляйте засохшие остатки пищи с помощью небольшой иглы.
3. Проверьте легкость хода клапана, как описано в главе ***Проверка предохранительного клапана (с. 44)***.

Регулировочный клапан
После каждого использования регулировочный клапан необходимо тщательно чистить.
1. Чтобы извлечь регулировочный клапан, установите его в положение **Ø**.
2. Потяните регулировочный клапан вверх.
3. Разберите регулировочный клапан, как показано на рисунке F.
4. Тщательно промойте все детали в теплой воде.
5. Дайте деталям хорошо высохнуть.
6. Соберите регулировочный клапан, как показано на рисунке F. Убедитесь, что оба конца силиконового уплотнения установлены в пазы регулировочного клапана.
7. Очистите крепление регулировочного клапана на крышке. Находящийся там силикон можно извлечь и тоже очистить.
8. Установите регулировочный клапан в крышку: стрелка на клапане должна указывать на **Ø**.

УКАЗАНИЕ

► Если вы не можете удалить загрязнения с предохранительного или регулировочного клапанов, обратитесь к квалифицированному сервисному персоналу или непосредственно в нашу сервисную службу.

Хранение

Если вы длительное время не будете пользоваться скороваркой, положите крышку на скороварку перевернутой, чтобы поберечь уплотнительное кольцо.

Указания по времени приготовления

Время приготовления начинается тогда, когда из регулировочного клапана начинает равномерно выделяться пар.
Основные правила
◆ По сравнению с приготовлением блюд в обычной кастрюле, время приготовления в скороварке сокращается примерно в половину. Пример: в обычной кастрюле картофель варится примерно 30 минут, в скороварке — ок. 10 минут.
◆ Чем мельче продукты, которые вы готовите, тем меньше времени требуется для их приготовления. Пример: картофель, нарезанный кубиками, готовится быстрее, чем целый.
◆ Чем меньше объем заполнения скороварки, тем меньше время приготовления. Пример: 2 картофелины готовятся быстрее, чем 6.
Приведенное ниже время приготовления является ориентировочным. Корректируйте необходимое время приготовления по своему вкусу.

	Продукты	Время приготовления в минутах
Мясо, птица, рыба	Жаркое из свинины	25–30
	Гуляш из свинины	15–20
	Жаркое из телятины	15–20
	Гуляш из говядины	15–20
	Суповая говядина (голень)	20–25
	Жаркое из говядины	30–40
	Куриная грудка	10–15
	Рыбное филе	5–8
	Ракообразные, моллюски, креветки	3–6
Бобовые	Чечевица	10–15
	Горох	12–16
	Белая фасоль	12–16
	Рис	6–10
	Греча	5–8

Общие указания

Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим компания HOBERG заявляет, что данное изделие полностью соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям Директивы ЕС 97/23/EG. Полную Декларацию о соответствии нормам ЕС вы можете запросить в нашей сервисной службе.

Гарантия, гарантийное обслуживание

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии, компания HOBERG для некоторых изделий дополнительно предоставляет расширенную гарантию изготовителя. Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия или в рекламных материалах. Информацию также можно получить в сервисной службе HOBERG.
При промышленном или приравненном к нему использовании, например, в гостиницах, частных пансионах и общественных учреждениях, а также если покупатель не является потребителем с точки зрения Гражданского Кодекса, гарантийный срок составляет 6 месяцев. Условия потери права на предоставление гарантии остаются без изменений. Чтобы узнать условия предоставления гарантии, заказать запасные части или задать вопросы о сервисном обслуживании за пределами Германии, обратитесь в местное торговое представительство.

Ограничение ответственности

Мы не несем ответственности за ущерб или косвенные убытки в следующих случаях:
◆ несоблюдение руководства по эксплуатации;
◆ использование не по назначению;
◆ ненадлежащая или неправильная эксплуатация;
◆ неправильное проведение ремонтных работ;
◆ внесение недопустимых изменений в конструкцию прибора;
◆ использование деталей и запчастей сторонних производителей;
◆ использование недопустимых дополнительных деталей или принадлежностей.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Druck wird nicht aufgebaut.	Sicherheitsventil verklemmt.	Sicherheitsventil reinigen.
	Dichtungsring falsch eingelegt.	Dichtungsring richtig einlegen.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Deckel richtig aufsetzen und verriegeln.
	Regelventil auf eingestellt.	Stellen Sie das Regelventil auf Garen.
	Zu wenig Flüssigkeit eingefüllt.	Füllen Sie mindestens 1/4 Liter Flüssigkeit in den Topf.
	Dichtungsring verschlissen.	Tauschen Sie den Dichtungsring.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Troubleshooting

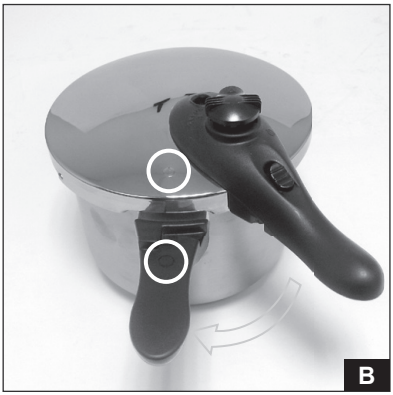
The following table will help you locate and eliminate minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
Pressure is not built up.	Safety valve is stuck.	Clean the safety valve.
	Sealing ring not correctly inserted.	Insert the sealing ring correctly.
	Regulating valve set to .	Set the regulating valve to cooking.
	The lid is not properly fitted.	Fit and lock the lid properly.
	Not enough liquid filled.	Fill the pot with at least 1/4 litre of liquid.
	Sealing ring worn.	Replace the sealing ring.

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

A

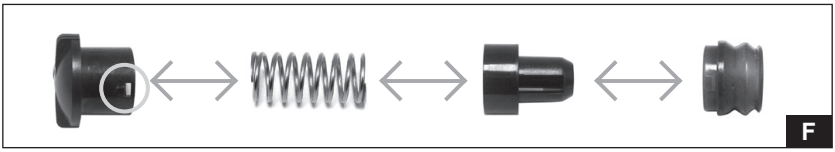

B

C1

D

C2

C3


F

Kundenservice:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:
Сервисные центры:

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@hoberg-gmbh.com

© 2014 by Hoberg
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Возможны опечатки.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.
Возможны технические изменения.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.
Адреса центров сервисного обслуживания в других странах можно получить у местного торгового представителя.

BA_M42.001_2015-04-14_A1